保　証　書

グリル付ビルトインコンロ

品名	RN-BP3BR-X7DSL	RN-BP3BR-X7DSR	RN-BP3BR-X7SSL	RN-BP3BR-X7SSR	RN-BP3BR-G7BBL	RN-BP3BR-G7BBR
型式の呼び	RHB71W10GR-L	RHB71W10GR-R	RHB71W10GR-L	RHB71W10GR-R	RHB71W10GR-L	RHB71W10GR-R

品名	RN-BP3BR-X6DSL	RN-BP3BR-X6DSR	RN-BP3BR-X6SSL	RN-BP3BR-X6SSR	RN-BP3BR-G6BBL	RN-BP3BR-G6BBR
型式の呼び	RHB31W10GR-L	RHB31W10GR-R	RHB31W10GR-L	RHB31W10GR-R	RHB31W10GR-L	RHB31W10GR-R

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から１年間とし、本体を対象にします。付属品は対象外です。なお、下記部品については以下の年数を保証いたします。
　電装基板………３年
2．万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3．サービス員がお伺いした時に保証書をご提示ください。
4．保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
　（１）　住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
　（２）　取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
　（３）　器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）
　（４）　お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
　（５）　建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う磨耗等により生じる外観上の現象
　（６）　強い腐食性の空気環境に起因する不具合
　（７）　犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
　（８）　火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
　（９）　指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合
　（10）本保証書を紛失された場合
5．無料修理やアフターサービス等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせください。

保証履行者　東京ガス株式会社　〒105-8527 東京都港区海岸１丁目５番20号

保証責任者　リンナイ株式会社　〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日		
販売店名 住所 電話番号		扱者印	

■修理記録

この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

■お客さまへ

1．この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認してください。
2．本証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存してください。
3．無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧ください。
4．この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

保証書

TOKYO GAS
WA-07
JS0012-033(00)Ⓚ
06000005211180

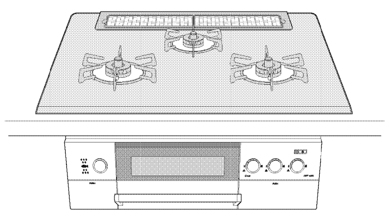
TOKYO GAS　家庭用

取扱説明書

保証書付

システムキッチン用<ビルトインコンロ>

品　名	機器コード
RN-BP3BR-X7DSL	11-080-02-01522
RN-BP3BR-X7DSR	11-080-02-01523
RN-BP3BR-X7SSL	11-080-02-01524
RN-BP3BR-X7SSR	11-080-02-01525
RN-BP3BR-G7BBL	11-080-02-01526
RN-BP3BR-G7BBR	11-080-02-01527
RN-BP3BR-X6DSL	11-080-02-01528
RN-BP3BR-X6DSR	11-080-02-01529
RN-BP3BR-X6SSL	11-080-02-01530
RN-BP3BR-X6SSR	11-080-02-01531
RN-BP3BR-G6BBL	11-080-02-01532
RN-BP3BR-G6BBR	11-080-02-01533



このたびは両面焼グリル付三口ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ●ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- ●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- ●この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- ●この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- ●この取扱説明書の他に設置説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- ●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにて再購入してください。

炊飯機能でより上手に炊飯できるように別売で炊飯専用なべがあります。

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

こんなときも
あわてないで

- ● 火が消えた
- ● 火がつかない
- ● 火が小さくなった

Si センサーコンロの安全機能がはたらいています

詳しくは 62 ページをご覧ください

1．取扱説明書

取扱説明書		
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L>	110800201522	110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R>	110800201523	110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L>	110800201524	110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R>	110800201525	110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L>	110800201526	110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R>	110800201527	110800201533

01

なるほど 安心 Si センサーコンロ

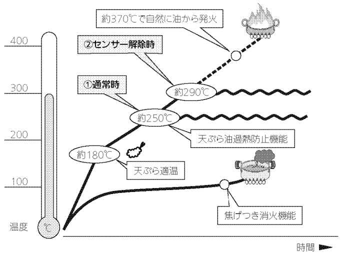
温度を見守る温度センサーで、
安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

① 万一の消し忘れや天ぷら油の過熱を未然に防止

② なべ底が高温になると自動的に弱火になる安全設計

③ 煮ものなどで焦げついた場合初期段階で自動消火

◇温度センサーのはたらき

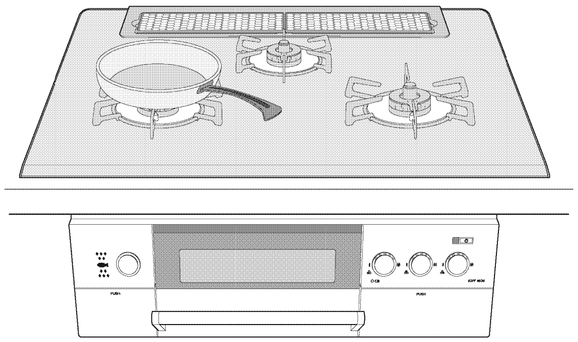


①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②センサー解除時

センサー解除は温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。センサー解除を使用した場合でも、なべの異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。センサー解除してから最長 30 分で自動で火を消します。センサー解除中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能、鍋なし検知機能ははたらきません。



お問い合わせの多い項目です

詳しくは☞ 62ページ

1 火がつかない
- ■ なべを置いてください。
- ■ 乾電池を確認してください。

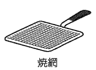
2 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする
- ■ Si センサーコンロの安全機能がはたらいています。

3 センサー解除したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする
- ■ すべての安全機能が解除されたわけではありません。

⚠ 警　告

■焼網は使用しない

トップププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



もくじ

各部のなまえ 3
便利機能で楽しく調理 5

安全なご利用のために
安全上のご注意（必ずお守りください） 6
安全上のご注意（使用編） 7
安全上のご注意（設置編） 13

このコンロについて
知っておいていただきたいこと 14
安全機能 15
各種設定の変更（カスタマイズ機能） 17
レンジフードファン連動機能 21

毎日の使いかた
コンロ
基本の操作 23
揚げものをする 25
コンロタイマーを使う 27
炒めもの・いりものをする 29
お湯をわかす 31
ごはん・おかゆを炊く 33
グリル
グリルの取り扱いと準備 37
手動で調理（マニュアルモード） 39
自動で調理（オートメニューモード） 41
手動で調理（ダッチオーブンモード） 45

長くご利用いただくために
日常点検とお手入れの道具 47
部品の取り付けと取りはずし 49
お手入れのしかた（コンロ） 51
お手入れのしかた（グリル） 53
乾電池を交換する 54
よくあるご質問（Q&A） 56
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら 63
別売品のご紹介 67
長期間使用しない場合／仕様 68
アフターサービス／廃棄時のお願い 69
保証書 裏表紙

取扱説明書

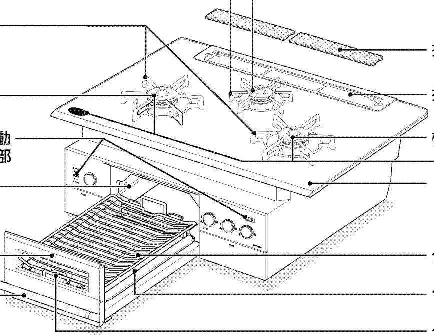
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533

01

型式	型式	コード	コード
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L>	110800201522	110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R>	110800201523	110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L>	110800201524	110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R>	110800201525	110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L>	110800201526	110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R>	110800201527	110800201533

各部のなまえ

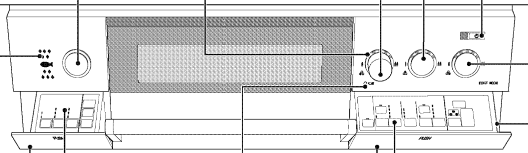
●図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。



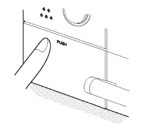
※図はトッププレートが75cmタイプですが、60cmタイプも部品名称、特長は同じです。

正　面

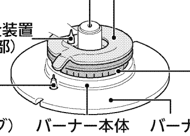
コンロ・グリル操作部を開けたところ



操作部の開けかた



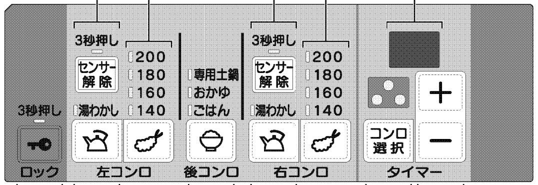
バーナー



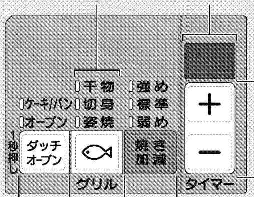
強火力 このシールが張ってある側のバーナーが強火力バーナーです。

操作部

●コンロ操作部

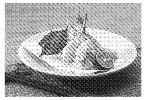
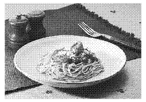
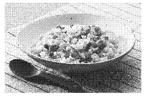
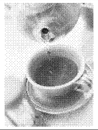
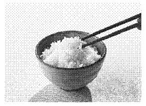
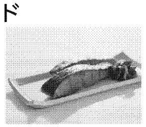
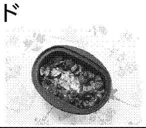


●グリル操作部



便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

揚げものをするとき ☞ 25ページ	揚げものモード		焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
煮もの、ゆでものをするとき ☞ 27ページ	コンロタイマーモード コンロ選択		ゆでたまご にも便利
炒めもの、いりもの、あぶりものをするとき ☞ 29ページ	センサー解除 センサー解除		ぎんなん ごまを いるときにも
お湯をわかすとき ☞ 31ページ	湯わかしモード		コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
ごはん・おかゆを炊くとき ☞ 35ページ	炊飯モード		雑穀米 麦ごはんも 炊けます
グリルを使うとき ☞ 41ページ	オートメニューモード		切身 干物を 焼くときにも
ダッチオーブンを使うとき ☞ 45ページ	ダッチオーブンモード ダッチオーブン		グリルで ケーキやパンを 焼くときに

安全上のご注意（必ずお守りください）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

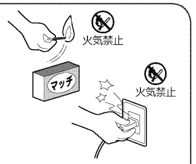
- この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
- この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です　火気禁止　接触禁止　分解禁止
- この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です　換気必要

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

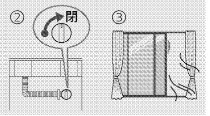
ガス漏れに気づいたら

火気禁止

■絶対に火をつけない
■電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない
■電源プラグの抜き差しをしない
■周辺で電話を使用しない
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



■すぐに使用を中止する
①火を消す。
②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
③窓や戸を開けガスを外へ出す。
④外に出て、もよりのガス事業者（東京ガス）に連絡する。



取扱説明書

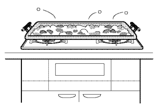
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 11080201522 11080201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 11080201523 11080201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 11080201524 11080201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 11080201525 11080201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 11080201526 11080201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 11080201527 11080201533

01

安全上のご注意（使用編）

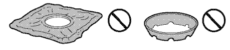
⚠警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

コンロには

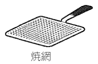


■コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



トッププレート（ガラス製）には

■衝撃を加えない
■上にのらない
トッププレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ガラスにひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐに修理を依頼してください。
※特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。ひびや欠けが入ったときはけがの原因にもなりますので、すぐにお買い上げの販売店、または東京ガスにご相談ください。

排気口には

■ふきんをのせたり、アルミはくなどでふさがない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

ガスコンロの近くには

■爆発のおそれがあるものを置かない
圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいものを使用しない
火災の原因になります。
- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

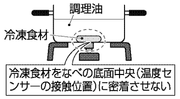
■燃えやすいものを置かない
火災の原因になります。
- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

使用中には

■機器から離れない
■就寝・外出をしない
- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

揚げもの調理の際には

■冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げものをしない
なべの底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。



■複数回使った調理油で揚げものをしない
何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

■揚げ過ぎない
豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200mℓ以上）を入れて行う
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広いなべで揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

グリルは

■グリル石やグリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル焼網にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などをはさみこまない
魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する
■グリル皿や下火カバーなどにたまった脂はご使用のつど取り除く
食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

■センサー解除で揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

使用後は

■操作ボタンを戻して、火が消えたことを確認する
■ガス栓（ねじガス栓）を閉める
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は

■火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める
地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。
☞ 56～66ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。

取扱説明書
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533
01

安全上のご注意(使用編)　(つづき)

⚠注意　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

使用中、使用直後は

接触禁止

■操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどのおそれがあります。
グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。触らないよう注意してください。

■グリルとびらに水や洗剤をかけない

ガラスが割れてけがのおそれがあります。

■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。

■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使用しない

なべが傾いてやけどのおそれがあります。なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。小さい片手なべや底の丸いなべなどは、必ず取っ手を持ちながら調理をしてください。

■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない

そでやエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどのおそれがあります。
なべを動かすときや炎の大きさが自動で弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

排気口には

■手や顔などを近づけない

■なべの取っ手を排気口に向けない

高温の排気が出ます。
やけどやなべの取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■機器に風を当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

■操作部やグリルとびらには強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。

換気必要

■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

- 不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- こんなときは窓を開ける。
  屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

点火しない場合は

■操作ボタンを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

■やかんやなべの大きさに合わせて火力調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

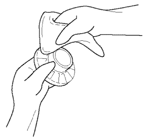
機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器が冷めていることを確認する

調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。



■ロックをして、電源スイッチを切る

不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取ってから取り付ける

炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

取扱説明書

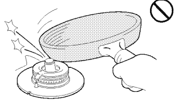
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 11080201522 11080201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 11080201523 11080201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 11080201524 11080201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 11080201525 11080201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 11080201526 11080201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 11080201527 11080201533

01

安全上のご注意（使用編）　（つづき）

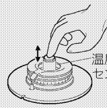
⚠注意　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

温度センサーは



■強いショックや力を加えたり傷をつけない
変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。
また、鍋なし検知機能の誤作動の原因にもなります。

■お手入れは汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する
- 動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- 途中消火や鍋なし検知機能の誤作動の原因になります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



グリルは

接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときなどは手や腕をグリルとびらやガラスに触れない
やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。

■魚などの調理物を焼き過ぎない
魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
① 操作ボタンを押して火を消す。
② 炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、点検を依頼する。

■グリルとびらを開けたまま使用しない
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル皿には水を入れない
この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する
- 焼き具合を見ながら、火力調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する
焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリル皿は水平にゆっくり出し入れし、ていねいに持ち運ぶ
- 速く引き出すと脂がこぼれてやけどすることがあります。
- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

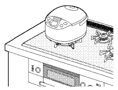
お願い

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

突沸現象について
突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

突沸現象の予防方法
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物のあたためは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- なべの大きさにあった火力で加熱してください。

- 調理中になべをのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
  やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。



- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。
  煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなったなべなどをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
  ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

取扱説明書

RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L>	11080201522	11080201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R>	11080201523	11080201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L>	11080201524	11080201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R>	11080201525	11080201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L>	11080201526	11080201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R>	11080201527	11080201533

01

安全上のご注意（設置編）

⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
- 専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。

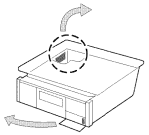
※ 詳しくは、設置説明書を参照してください。

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内後方側面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、または東京ガスにお問い合わせください。
- 機器前面のコンロ下部飾りを開けると機器情報シールが張ってあります。
  機器のガス種（ガスグループ）が確認できます。
  コンロ下部飾りのはずしかたについては ☞ 54ページ「乾電池を交換する」1 ～ 4 をご覧ください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉機器情報シール（12 A・13 Aの場合）

型　番
メーカー名
12A・13A
製造年月および製造番号



〈例〉銘板（12 A・13 Aの場合）

型式の呼び　12A・13A ← ガス種（ガスグループ）
OOOOOOO　都市ガス

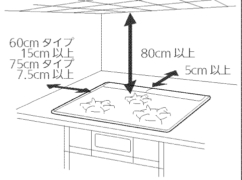
12 A用	13 A用
ガス消費量	ガス消費量

製造年月および製造番号　RN

■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。
- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを張った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、または東京ガスにお問い合わせください。



（可燃性の壁の場合）

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

知っておいていただきたいこと

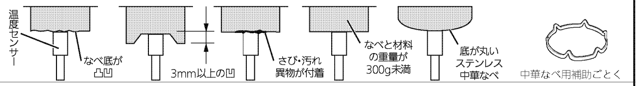
温度センサーについて

- 温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警　告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

- 温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーがなべ底に密着しない原因になります。



■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべでの油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。

なべの選びかた

炊飯モードに適したなべについては、☞ 34ページをご覧ください。

なべの種類			●揚げもの（油の量200mℓ以上）●炒めもの	その他の調理	●揚げものモード 油の量（500mℓ～1ℓ）	●湯わかしモード 水の量（標　準：500mℓ～2ℓ）（強火力：500mℓ～3ℓ）
なべ フライパン	材質：アルミ、銅鉄、ホーロー		○	○	○	○
	材質：ステンレス	※厚手	○	○	○	○
		※薄手	×	○	×	○
中華なべ	材質：アルミ、銅、鉄		○	○	○	―
	材質：ステンレス（底が平らなもの）	※厚手	○	○	○	―
		※薄手	×	○	×	―
無水なべ 多層なべ			○	○	×	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力なべ			×	○（ただし、火が消える場合があります）	×	×
やかん			―	○	―	○

※厚手：2.5mm 以上　　薄手：2.5mm 未満　　○：適しています　　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

お願い

中華なべを使うときは
- 必ず取っ手を持って調理してください。
- なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華なべの種類によってはなべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

取扱説明書

RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533

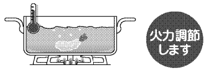
01

安全機能

天ぷら油の過熱を未然に防止

天ぷら油過熱防止機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

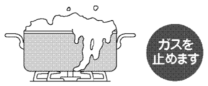
調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。



炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）［グリル］

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は変更することができます。☞ 18ページ

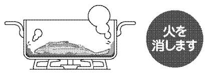
グリル消し忘れ消火機能 ［グリル］

点火するとタイマーが作動します。
最長 15 分で消火します。☞ 39ページ

煮ものなどで焦げついた場合、初期段階で自動消火

焦げつき消火機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

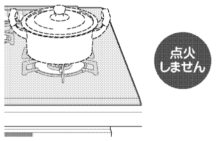
煮もの調理などでなべ底が焦げつくと、自動で火を消します。
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※なべ底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。



そで口への引火を未然に防止

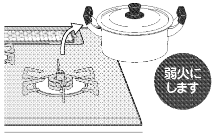
鍋なし検知機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）

コンロの温度センサーには、なべの有無を判断する検知機能を搭載しています。なべを置いていないと点火しません。



また、調理中になべやフライパンを持ち上げると弱火になります。
弱火の状態が約 1 分続くと自動で火を消します。

センサー解除スイッチを 3 秒以上長押しすると、鍋なし検知機能を一時的に解除できます。なべを持ち上げる炒めものや高温になるいりもの料理、なべを使わないあぶりもの調理の場合に使用します。



地震のときにも自動消火

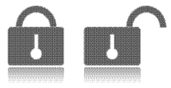
感震停止機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）［グリル］

機器本体が震度約 4 以上の揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動で火を消します。
感震停止機能は解除「oF」にすることができます。
☞ 18ページ

誤ってスイッチが押されるのを防止

ロック機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）［グリル］

幼いお子さまのいたずらや誤ってスイッチを押しても、作動しないようにロックすることができます。ロックスイッチを 3 秒以上長押しすると、電源スイッチ以外の操作スイッチをすべてロックできます。
電源スイッチを「切」にしてもロック解除操作をするまでロック状態を記憶しています。☞ 24ページ



点火時の炎あふれを防止

中火点火機能 （強火力バーナー）

点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。☞ 23ページ

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー ［グリル］

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

電源スイッチを切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）［グリル］

調理終了後、電源スイッチを切り忘れても、3 分後に自動で電源を切ります。
電源オートオフ機能の時間は変更することができます。☞ 17ページ

なべ底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴ってお知らせします。
調理に支障があるときは、センサー解除（強火力バーナー・標準バーナー）をお使いください。
☞ 29ページ

取扱説明書

RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533

01

各種設定の変更（カスタマイズ機能）

以下の機能の設定を変更することができます

- 電源オートオフ機能時間……購入時は3分に設定されています。
- コンロ消し忘れ消火機能時間……購入時は2時間「--」に設定されています。
- 感震停止機能の解除「oF」または設定「on」……お住まいの環境によって感震停止機能がはたらく場合があります。あまり頻繁に感震停止機能がはたらく場合は解除「oF」できます。購入時は設定「on」に設定されています。
- 専用土鍋モード……ごはんのおこげ状態を5段階で調節します。購入時は「4」に設定されています。
- ごはんモード……少量炊飯でごはんへの着色（こげ）が気になる場合、または炊き不足を感じる場合、炊き加減を3段階で調節します。購入時は「2」に設定されています。
- 湯わかしモードお知らせ時間……お知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、1～5の5段階にお知らせのタイミングを設定することができます。購入時は「3」に設定されています。

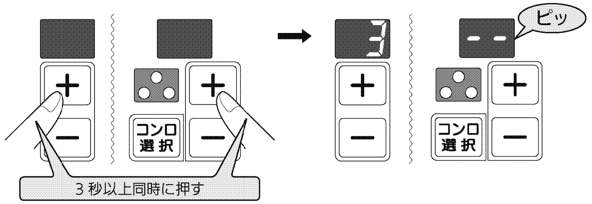
【共通操作】

各種設定を変更する前に行ってください。

❶電源を入れる

❷コンロタイマーセットスイッチ[+]とグリルタイマーセットスイッチ[+]を同時に押す

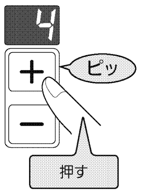
ブザーが鳴るまで3秒以上押し続けます。
グリルタイマー表示部に「3」、コンロタイマー表示部に「--」が表示されます。



電源オートオフ機能時間の変更

1 共通操作❶❷後、グリルタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。

1～5分の間で、1分刻みに設定できます。
15秒後に表示が消え、変更を確定します。

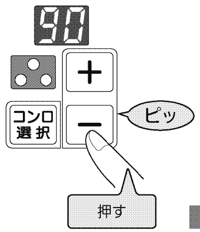


コンロ消し忘れ消火機能時間の変更

（強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

1 共通操作❶❷後、コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。

30～90分の間で、10分刻みおよび2時間に設定できます。
・［+］スイッチ押し：最長2時間「--」
・［－］スイッチ押し：最短30分「30」
15秒後に表示が消え、変更を確定します。

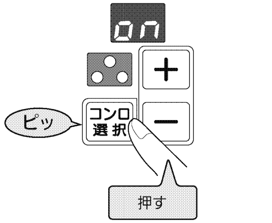


お知らせ
- すべてのバーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとには設定できません。

感震停止機能の解除「oF」または設定「on」

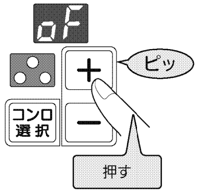
1 共通操作❶❷後、コンロ選択スイッチを押す。

コンロタイマー表示部に「on」が表示されます。



2 コンロタイマーセットスイッチ［+／－］を押す。

「on」→「oF」→「on」…に切り替わります。
15秒後に表示が消え、変更を確定します。



各種設定の変更

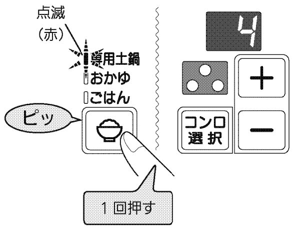
各種設定の変更（カスタマイズ機能）

専用土鍋モードの変更

（小バーナー）

1 共通操作❶❷後、炊飯スイッチを1回押す。

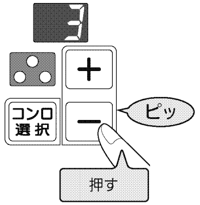
炊飯ランプが点滅し、コンロタイマー表示部に「4」が表示されます。



2 コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。

コンロ表示部	1　2　3	4	5
設定内容	おこげを少なくしたい場合 ←	標準（初期設定）	→ おこげを多くしたい場合

15 秒後に表示が消え、変更を確定します。

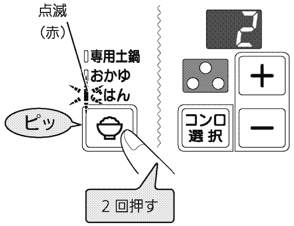


ごはんモードの変更

（小バーナー）

1 共通操作❶❷後、炊飯スイッチを2回押す。

炊飯ランプが点滅し、コンロタイマー表示部に「2」が表示されます。

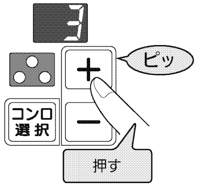


2 コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。

コンロ表示部	1	2	3
設定内容	ごはんへの着色（こげ）が気になる場合 ←	標準（初期設定）	→ ※炊き不足を感じる場合

※ごはんが硬かったり、かんで粉っぽさを感じる場合。

15 秒後に表示が消え、変更を確定します。



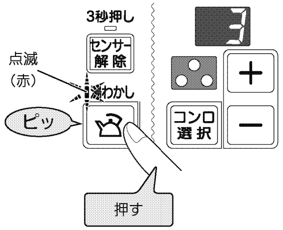
（つづき）

湯わかしモードお知らせ時間の変更

（強火力バーナー）（標準バーナー）

1 共通操作❶❷後、設定するコンロの湯わかしスイッチを押す。

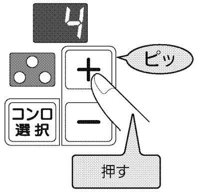
コンロタイマー表示部に「3」が表示されます。



2 コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。

コンロ表示部	1	2	3	4	5
設定内容	沸とうのお知らせを早くしたい場合	←	標準（初期設定）	→	沸とうのお知らせを遅くしたい場合

15 秒後に表示が消え、変更を確定します。



お願い

- やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なります。そのため、お使いになるなべなどによっては、極端にお知らせ時間が早くなりすぎたり、遅くなりすぎたりする場合があります。設定を変更する場合は、2 または 4 から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1 または 5 に設定してお使いください。
- 同じやかん（なべ）を使用しても水の量によってお知らせ時間が異なる場合があります。

お知らせ

- 強火力バーナー・標準バーナーそれぞれ設定できます。

ワンポイント

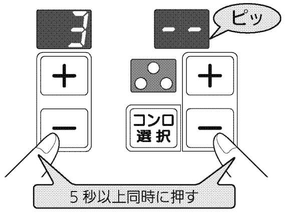
リセット機能

購入時の設定に戻す機能です。

①電源を入れる

②コンロタイマーセットスイッチ［－］とグリルタイマーセットスイッチ［－］を同時に押す

ブザーが鳴るまで 5 秒以上押し続けます。



取扱説明書
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533
01

レンジフードファン連動機能

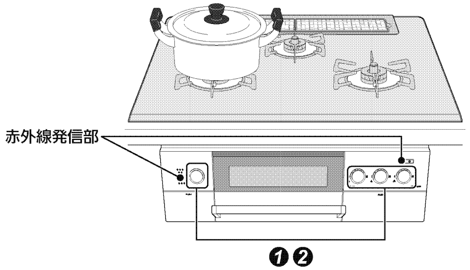
レンジフードファン連動機能

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー　グリル

対応しているレンジフードとの組合せが必要です。

●自動運転（レンジフードファン連動）

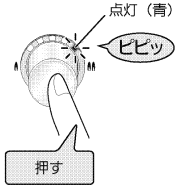
点火すると自動的に換気を開始。火を消して、約３分たつと自動的に運転を停止。



自動運転のしかた

❶ なべを置いて点火する

●最初は「中」の風量で運転します。



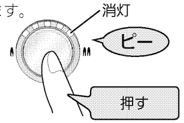
お知らせ

- すでに他のコンロやグリルなどを使用している場合は、その風量を維持します。
- 風量はレンジフードファン側の操作部で切り替えてください。

❷ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。

●レンジフード設定の停止タイマー（約３分）終了後にレンジフードファンの運転は自動停止します。



お知らせ

- 火を消しても、他のコンロやグリルなどを使用中は停止しません。すべての操作ボタンを消火の状態にしたとき、レンジフードファンが停止します。
- 自動で火が消えた場合（立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など）、レンジフードファンは自動停止しません。操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

お願い

●点火・消火時はカウンターから約 20 ～ 30cm 離れ、機器の正面に立って右図のように操作してください。

レンジフードファン連動は、ガス機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードファンで受信し、レンジフードファンを作動させます。

●指定外のレンジフードファンでは連動しません。お問い合わせはお買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。

●レンジフードファン側が常時換気設定時に機器側を停止しても、レンジフードファンは停止しません。停止する場合はレンジフードファン側で操作してください。

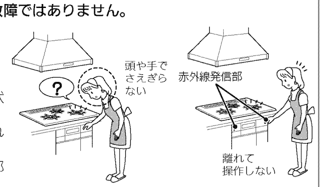
●レンジフードファンの使いかたは、レンジフードファンの取扱説明書をお読みください。

ワンポイント

以下のように操作すると作動しない場合がありますが故障ではありません。

- 機器の近くに立ち過ぎている。離れ過ぎている。
- ガス機器の横に立って操作している。
- テレビ、エアコンなどのリモコンを操作している。
- 黒い服やビロード、毛糸の服などを着て操作している。
- ガス機器、レンジフードファンに太陽光が当たった状態で操作している。
- 赤外線発信部およびフード本体の赤外線受信部が汚れている。

※連動しにくい場合は、レンジフードファン側の操作部で操作してください。



手動運転のしかた

❶ 運転を開始する

●レンジフードファン側の運転スイッチを押し、風量を設定してください。

❷ 運転を停止する

●レンジフードファン側の停止用スイッチを押し運転を停止してください。

照明の点灯・消灯のしかた

❶ 照明を点灯する

●レンジフードファン側の照明スイッチを押し、照明の点灯・消灯を行ってください。

取扱説明書

RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L>	110800201522	110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R>	110800201523	110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L>	110800201524	110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R>	110800201525	110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L>	110800201526	110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R>	110800201527	110800201533

基本の操作（コンロの使いかた）

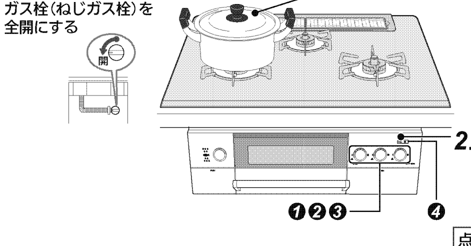
準　備

●操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。

ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

1. ごとくの中央になべを置く
- なべを置いていないと点火しません。
- なべを置いても温度センサーが 5mm ほど押されないと点火しません。（強火力バーナー・標準バーナー）

2. 電源スイッチを押す

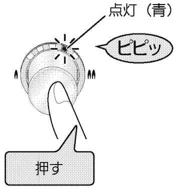


点火ロックが解除されているか、確認してください。（右記参照）

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ なべを置いて点火する

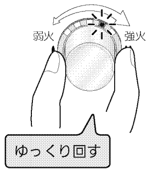
●操作ボタンで点火する。



お知らせ
- なべを置いていないと点火しません。（強火力バーナー・標準バーナー）「ピピピッ」とお知らせします。

❷ 火力調節する

●操作ボタンを回す。



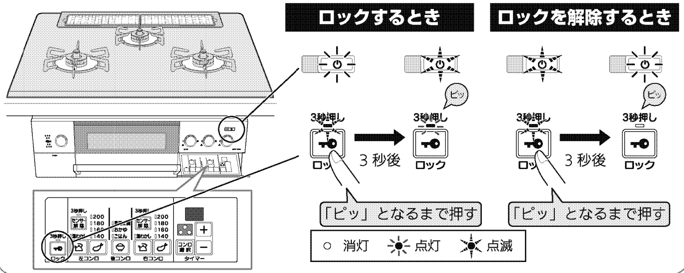
●回すたびに、ランプが点灯・点滅し移動します。

お知らせ
- 点火すると、強火力バーナーは弱火側から４番目が点灯します（中火点火機能）。また、標準バーナー・小バーナーは弱火側から５番目が点灯します。
☞ 16ページ

ワンポイント
- 炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは☞ 29ページ
- 揚げものをするときは☞ 25ページ

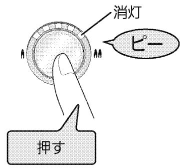
ワンポイント

- **不用意な点火を防ぐには（ロック）**…電源を入れ、消火していることを確認してください。
幼いお子様のいたずらや誤操作を防ぐため、操作スイッチをロックすることができます。
電源スイッチを「切」にしてもロック解除操作するまでロック状態を記憶しています。



❸ 火を消す

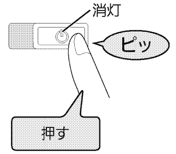
●操作ボタンで火を消す。



お願い
- 必ず火が消えたことを確認してください。

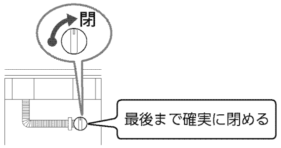
❹ 電源を切る

●電源スイッチを押す。



❺ ガス栓（ねじガス栓）を閉める

●調理が終わったら、ガス栓（ねじガス栓）を閉める。



取扱説明書

RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L>	11080201522	11080201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R>	11080201523	11080201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L>	11080201524	11080201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R>	11080201525	11080201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L>	11080201526	11080201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R>	11080201527	11080201533

01

コンロ

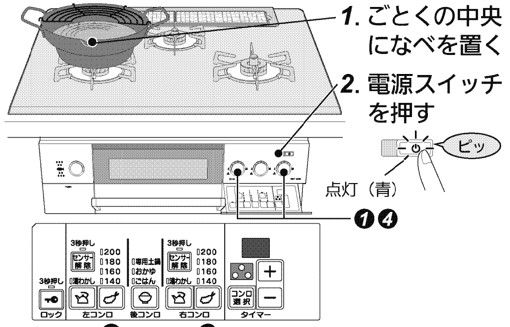
揚げものをする(揚げものモード)

【強火力バーナー】【標準バーナー】

準　備

●油の温度を保ちながら、揚げものを調理できます。

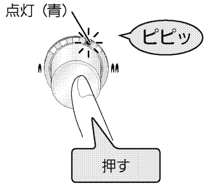
適した油の量：500mℓ～1ℓ



※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

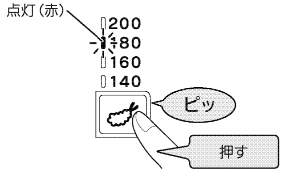
❶ 点火する

●操作ボタンで点火する。



❷ 温度設定する

●使用するコンロの揚げものスイッチを押す。
●最初は 180℃に設定されます。



●押すたびに、次のように切り替わります。

180℃ → 200℃ → 140℃ → 160℃
↑— 取り消し（消灯）—
ピー

ワンポイント

● 設定温度は調理中でも変更できます。
● **コンロタイマーモードを使って、調理する時間を1～90 分の間で設定できます。タイマーは設定温度以上になると、カウントダウンを始めます。**
☞ 27 ページ

ワンポイント

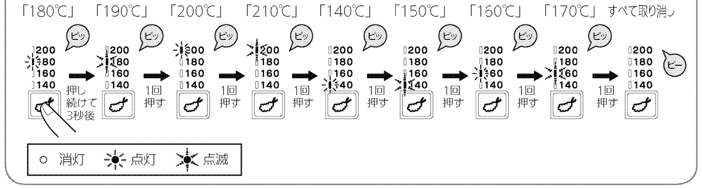
● **揚げもの以外の火加減が難しい焼きもの調理も簡単に作れます。**

設定温度の目安

クレープ、うす焼きたまご	140℃
とりのから揚げ、ホットケーキ、ハンバーグ	160℃
天ぷら、コロッケ、焼きギョーザ、お好み焼き	180℃
クルトン、かきもち揚げ	200℃

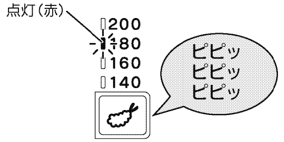
● **なべの種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。**
揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄なべで設定してあります。

● **揚げものスイッチを押し、「180℃」の設定温度表示ランプを点灯させ、そのまま約3秒押し続けることで、10℃刻みの設定ができます。**



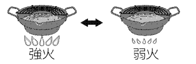
❸ 設定温度になると、自動で火力調節する

●設定温度になると、ブザーでお知らせします。調理をはじめてください。



お知らせ

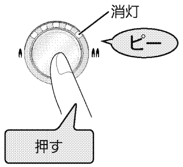
● 調理中は自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



● 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作を行ってください。

❹ 火を消す

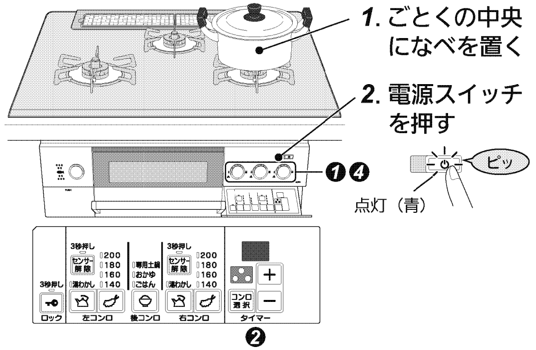
●操作ボタンで火を消す。



コンロタイマーを使う　（コンロタイマーモード）【強火力バーナー】【標準バーナー】【小バーナー】

準　備

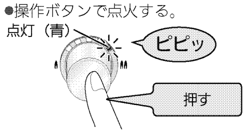
●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。
●めんをゆでたり、あともう少し煮込みたいときの消し忘れ防止に便利です。



※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

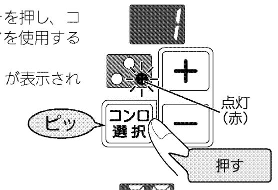
❶ 点火する

●操作ボタンで点火する。

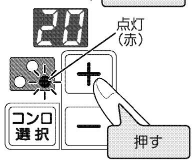


❷ 時間設定する

●コンロ選択スイッチを押し、コンロタイマーモードを使用するコンロを選択する。
●最初は「1」（1 分）が表示されます。



●コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押し、1～90 分（1 分刻み）で設定できます。
●押し続けると 5 分刻みで設定できます。

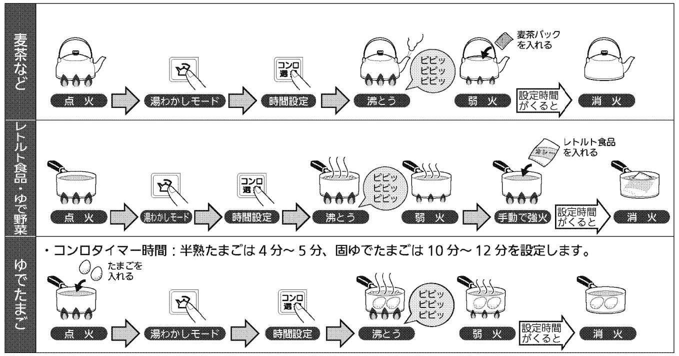


ワンポイント

●コンロタイマーモードは点火しているコンロのみ設定できます。
●設定時間は調理中でも変更できます。
●取り消すときは、コンロ選択スイッチを押し、コンロ選択ランプと「1」が消えたことを確認してください。（バーナーは消火しません。）

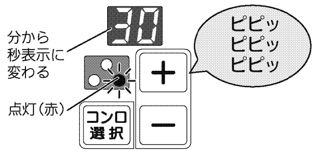
ワンポイント

沸とう後、コンロタイマーをはたらかせることができます。（湯わかしモード）
活用法（コンロタイマー時間は、材料の量などにより異なります。）

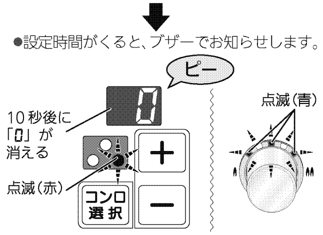


❸ 設定時間がくると、自動で火が消える

●30 秒前にブザーでお知らせします。

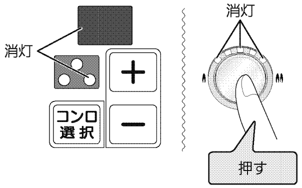


●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



❹ 消灯する

●操作ボタンを押して消灯する。

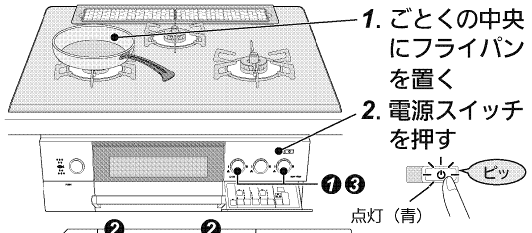


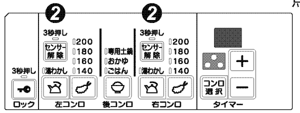
コンロ

炒めもの・いりものをする （センサー解除）【強火力バーナー】【標準バーナー】

準 備

●「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」「鍋なし検知機能」を一時的に解除します。通常よりも高い温度で使用できます。

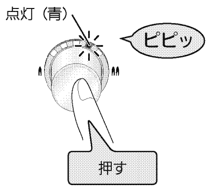




※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 点火する

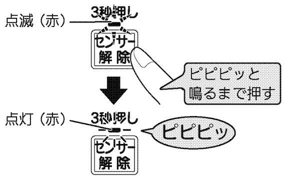
●操作ボタンで点火する。



❷ センサー解除スイッチを押す

3秒以上

●ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで3秒以上押し続ける。



●調理をはじめる。
●もう一度、センサー解除スイッチを押すと取り消しになります。

お知らせ

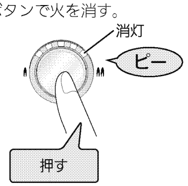
● 火が消えると、センサー解除は取り消されます。

ワンポイント

● コンロタイマーモードを使って、調理する時間を設定することもできます。
☞ 27 ページ

❸ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。

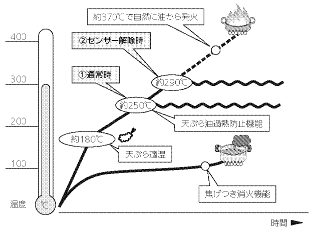


こんなときセンサー解除

● 急に火が小さくなったり、消えてしまう場合
● なべを振る調理で弱火になると支障がある場合

ワンポイント

◇温度センサーのはたらき



①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

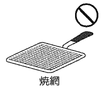
②センサー解除時

センサー解除は温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。センサー解除を使用した場合でも、なべの異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。センサー解除してから最長30分で自動で火を消します。
センサー解除中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能、鍋なし検知機能ははたらきません。

⚠ 警 告

■センサー解除で揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



⚠ 注 意

■あぶりをする場合は温度センサーの真上は避ける
あぶり調理時は温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。
温度センサーが汚れるとなべ底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

炒めもの・いりものをする

取扱説明書

RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533

01

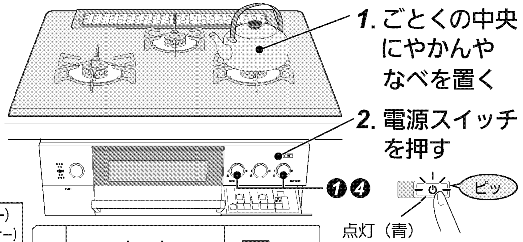
お湯をわかす（湯わかしモード）

コンロ

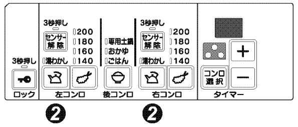
【強火力バーナー】【標準バーナー】

準　備

●お湯がわいたらお知らせし、設定時間がくると自動で火を消します。
●麦茶の煮出し、ゆでもの調理に活用できます。☞ 28ページ



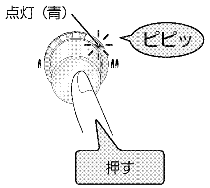
水の量：500mℓ～2ℓ（標準バーナー）
500mℓ～3ℓ（強火力バーナー）
※ふきこぼれを防ぐため、やかんやなべの大きさに応じた水の量（最大容量の6～7割）にしてください。



※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

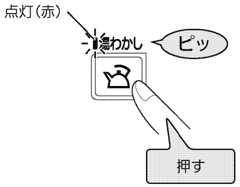
❶ 点火する

●操作ボタンで点火する。



❷ 湯わかしスイッチを押す

●湯わかしモードが選択されます。



ワンポイント

● コンロタイマーモードを使って、沸とう後の保温時間を0～90分の間で設定できます。☞ 27ページ
時間を設定しない場合、沸とう後、弱火になり、5分後に自動消火します。
● 保温時間を0分に設定したときは、沸とう時にブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、自動消火します。

お願い

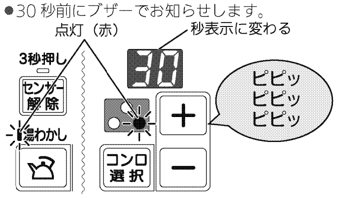
● やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。
やけどなどに注意してください。
● 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
・ふたを開け閉めしない・水をかき混ぜない・なべややかんを動かさない
・水を追加しない・具を入れない・火力を変えない
● 火力はやかんやなべの径に合わせて炎があふれないように調節してください。

お知らせ

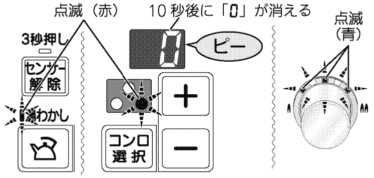
● 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
・一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
・やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりするとき
● 湯わかしモードお知らせ時間を変更することができます。☞ 20ページ

❸ 沸とうし、設定時間がくると、自動で火が消える

●沸とうすると、ブザーでお知らせし弱火になります。
●30秒前にブザーでお知らせします。



●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。

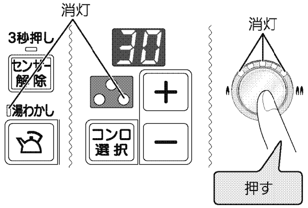


ワンポイント

● コンロタイマーモードを使って、保温時間を1～90分の間で設定できます。☞ 27ページ

❹ 消灯する

●操作ボタンを押して消灯する。



取扱説明書

RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L>	11080201522	11080201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R>	11080201523	11080201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L>	11080201524	11080201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R>	11080201525	11080201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L>	11080201526	11080201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R>	11080201527	11080201533

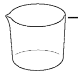
01

コンロ ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード）【標準バーナー】

おいしく炊くコツ

1 お米は正確にはかる。

180mℓの計量カップを使うと便利です。



180mℓの計量カップ

2 たっぷりの水で手早くとぐ。

- **はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。**
  ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。
- **「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。**
  にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。

手早くとぐ

お知らせ
- お米のとぎが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

1回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
全がゆ	0.25～1合
7分がゆ	0.25～0.5合

お米と水の量の目安

お米の量		水の量		
		ごはん	おかゆ	
容量	合数（重量）		全がゆ	七分がゆ
45mℓ	0.25合（約 38g）	–	360mℓ	470mℓ
90mℓ	0.5 合（約 75g）	–	540mℓ	630mℓ
180mℓ	1 合（約150g）	300mℓ	900mℓ	–
270mℓ	1.5 合（約225g）	390mℓ	–	–
360mℓ	2 合（約300g）	480mℓ	–	–
450mℓ	2.5 合（約375g）	580mℓ	–	–
540mℓ	3 合（約450g）	670mℓ	–	–
720mℓ	4 合（約600g）	930mℓ	–	–
900mℓ	5 合（約750g）	1130mℓ	–	–

お願い
- 水の量は目安です。好みに応じて加減してください。
- 炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約１割増の水の量（調味料、だしを含む）とし、具はお米の上にのせて炊いてください。

お米を水に浸す時間

お米の種類		水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
ごはん	白米	30分以上	60分以上
ごはん	無洗米・発芽玄米	30分以上	60分以上
ごはん	胚芽精米	60分以上	90分以上
ごはん	雑穀米	60分以上	90分以上
ごはん	古米	60分以上	90分以上
ごはん	麦ごはん	60分以上	90分以上
おかゆ		0～30分	

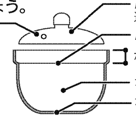
ワンポイント
- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を炊飯するとごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

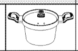
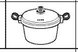
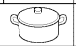
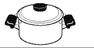
- 1、2度すすぐ。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、うまく炊けない場合があります。
- 十分に水に浸してください。
- 水の量を3%程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。表面に気泡ができると、水が吸収されず、うまく炊けない場合があります。

炊飯モードに適したなべ

おいしく炊くために、炊飯モードに適したなべを選びましょう。



炊飯なべの選びかた

なべの種類			ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用なべ	RTR-300D1		○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
	RTR-500		○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん4合
アルミのなべ			※○	※○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレスのなべ			※○	※○	白米は焦げる場合があります。 薄手(2.5mm以下)のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
市販の土鍋			×	※○	おかゆ以外は炊けません。
別売の炊飯専用土鍋		RTR-20IGA	○	○	白米2合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ			×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

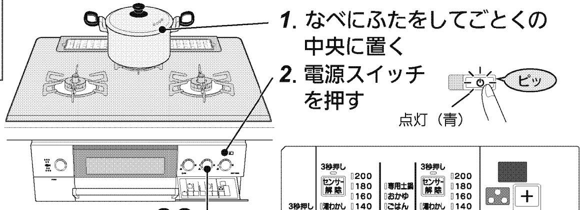
※ふたに蒸気穴がない場合やなべの材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用なべ、炊飯専用土鍋をお使いください。

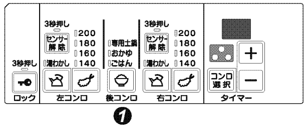
コンロ ごはん・おかゆを炊く(炊飯モード) 【小バーナー】 (つづき)

準　備

●ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。
●専用土鍋モードは必ず別売の炊飯専用土鍋（RTR-IGA）をご使用ください。市販の土鍋では上手く炊飯できません。専用土鍋モードの水加減については、炊飯専用土鍋の取扱説明書をご参照ください。☞ 67ページ

なべ底の中心に温度センサーが密着するように置いてください。





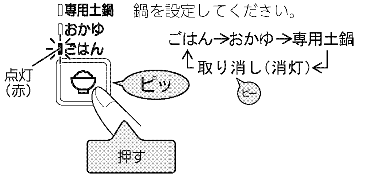
※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

ごはんは１回、専用土鍋は３回

❶ 炊飯スイッチを押す

ごはん / 専用土鍋

●押すたびに、次のように切り替わります。ごはんまたは専用土鍋を設定してください。

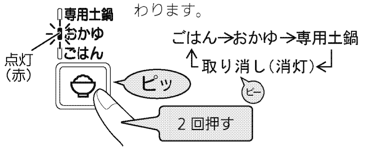


２回

❶ 炊飯スイッチを押す

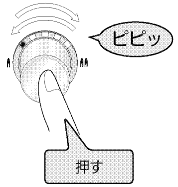
おかゆ

●押すたびに、次のように切り替わります。



❷ 点火する

●小バーナーの操作ボタンで点火する。
●火力表示ランプが「弱火」から「強火」へ、「強火」から「弱火」へと繰り返し移動してお知らせします。

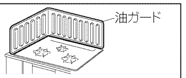


お知らせ

● 炊飯モード中は火力調節できません。

お願い

● 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
● 炊飯開始後、一定時間が経過すると設定変更および取り消しはできなくなります。
● 取り消すときは、一度火を消してください。



ごはんを炊くとき

● あたため直しはできません。（焦げつくことがあります。）
● むらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

炊きこみごはんを炊くとき

● 調味料（バター、ケチャップ等を含む）や具が沈殿するとうまく炊けない場合があります。

おかゆを炊くとき

● 炊きあがったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
● 最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。
● ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
● おかゆの炊きあがりで、水分の量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節してください。

ワンポイント

炊飯時間の目安

ごはん	28 ～ 37 分（むらし 10 分を含む）
おかゆ	35 ～ 50 分
専用土鍋	32 ～ 38 分（むらし 15 分を含む）

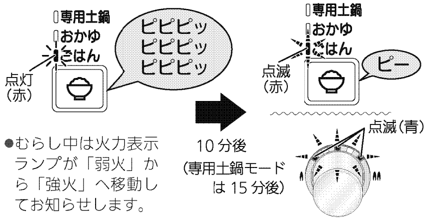
むらし後は…

●ごはんを底からよくほぐしてください。余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。

❸ 炊きあがると自動で火が消え、むらしがスタート

●炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしがスタートします。

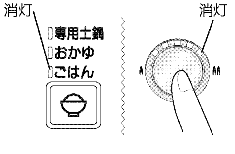
●むらしが終了すると、ブザーでお知らせします。



●むらし中は火力表示ランプが「弱火」から「強火」へ移動してお知らせします。

❹ 消灯する

●操作ボタンを押して消灯する。



❸ 炊きあがると、自動で火が消える

●炊きあがると、ブザーでお知らせします。

ワンポイント

● 専用土鍋モードはなべ底部分に少しおこげができます。おこげを少なくしたい場合やおこげを多くしたい場合は、5 段階のこげめ調節が可能です。☞ 19ページ
● 少量炊飯でごはんへの着色（こげ）が気になる場合、または炊き不足を感じる場合、炊き加減を 3 段階で調節が可能です。☞ 19ページ

取扱説明書

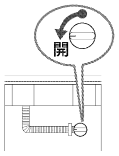
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533

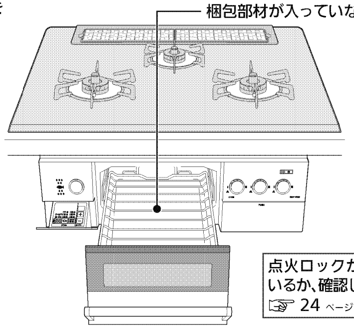
01

グリルの取り扱いと準備

準　備

●操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。

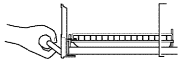




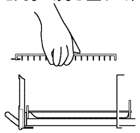
点火ロックが解除されているか、確認してください。☞ 24 ページ

グリルの取り出し

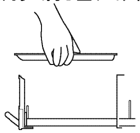
1 グリルとびらをいっぱいに引き出す。



2 グリル焼網を両手で持ち上げて、取りはずす。



3 グリル皿を両手で持ち上げて、取りはずす。



お知らせ

- グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿に傷がついて、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
- グリル皿受けやグリルとびらをはずす場合は ☞ 49・53 ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網を取り出す。
- グリル庫内に紙や梱包部材が残っている場合はすべて取り除いてください。
- 下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞ 49 ページ

2 6～7分間空焼きをする。
部品に付着している加工油を焼き切ります。
グリルの操作については ☞ 39 ページをご覧ください。

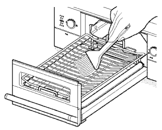
お願い

- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。（「02」と「-5」を交互に表示します。）この場合、約5分待ってから、再度点火操作をしてください。

魚を上手に焼くために

1 魚の下ごしらえをする。
- 冷凍の魚はしっかり解凍します。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

2 グリル焼網に油を薄く塗る。
ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



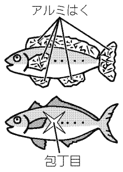
3 約1～2分間、空焼き（予熱）をする。
魚（食材）がグリル焼網に付着しにくくなり、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

お願い

- オートメニューモードで調理する場合は、予熱はしないでください。

ワンポイント

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約2％程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
- 包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。



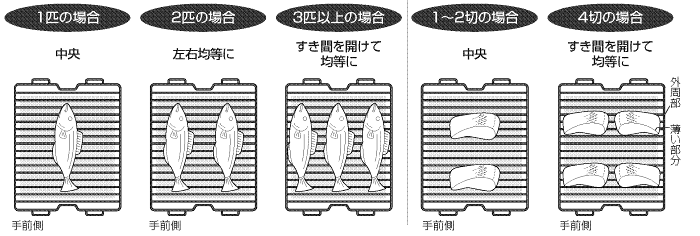
4 魚（食材）を置く。

丸身の場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。
▒印のところが上手に焼けます。

切身の場合

皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。



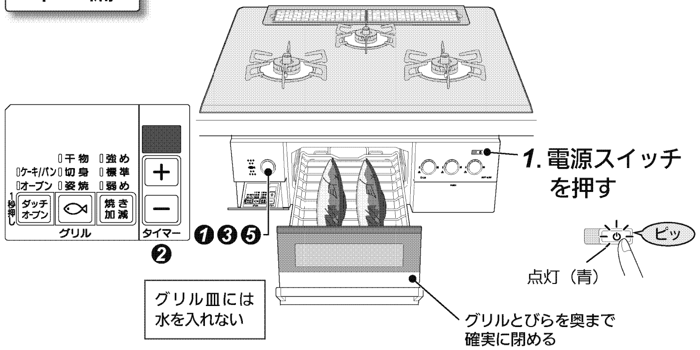
お知らせ

- グリル焼網、グリル皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網は魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。また、グリル皿はクリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。どちらも交換部品（有償）として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、または東京ガスにお問い合わせください。

グリル 手動で調理（マニュアルモード）

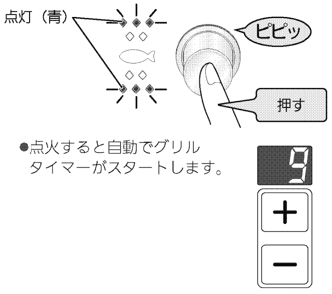
準備

●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。



❶ 点火する

●操作ボタンで点火する。



●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

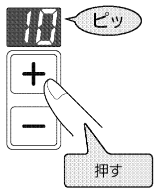
●最初は「9」（9分）が表示されます。
●グリル庫内の温度が高いときは、「6」（6分）が表示されます。

お知らせ

● 点火初期の60秒間はバーナーの予備加熱のため、強制的に火力強となります。この間に火力変更した場合は、60秒後に実際の火力が変化します。

❷ 時間設定する

●グリルタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。



● 1分刻みで1～15分（最長）に設定できます。
●グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分（最長）までとなります。

ワンポイント

● 設定時間は調理中でも変更できます。
● 焼き時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

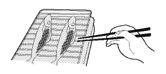
お願い

● 調理物の種類によっては、グリル調理タイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
例）めざしやするめなどの小魚、干し物や脂肪分の多いにしん、塩さば、とり肉など。

● 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
● つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
● グリル庫内が高温になるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
● グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

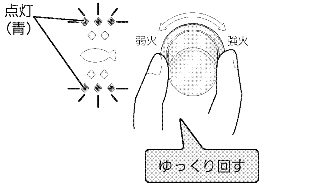
ワンポイント

● はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。

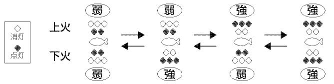


❸ 火力調節する

●火力は4段階あり、上火・下火それぞれの火力に調節できます。



●回すたびに、次のように切り替わります。

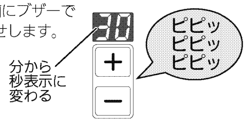


お願い

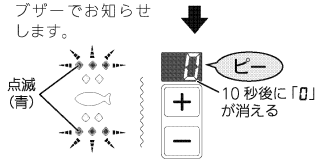
● 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力調節をしてください。

❹ 設定時間がくると、自動で火が消える

● 30秒前にブザーでお知らせします。



●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



❺ 消灯する

●操作ボタンを押して消灯する。

取扱説明書

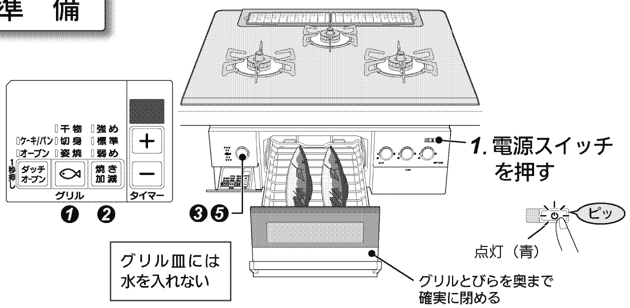
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533

01

グリル 自動で調理（オートメニューモード）

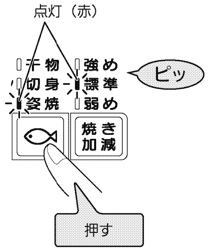
準　備

●はじめにオートメニューと焼き加減を選んだら、あとは自動で焼きあげます。



❶ オートメニューを設定する

●姿焼・切身・干物から選ぶ。



●押すたびに、次のように切り替わります。

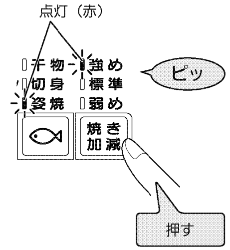
姿焼 → 切身 → 干物
↑――取り消し（消灯）――┘（ピー）

お知らせ

● グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けません。
グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。

❷ 焼き加減を設定する

●焼き加減を選ぶ。



●押すたびに、次のように切り替わります。

標準 → 強め → 弱め
↑――――――――┘

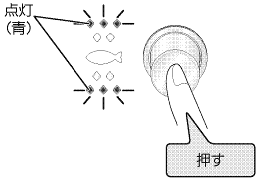
お願い

●次の魚にはオートメニューモードを使用しないでください。
・みりん干し　・めざし　・うるめいわしの丸干し　・市販のみりんづけ
・身欠きにしん　・厚みのある魚（特に骨つき）
焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。

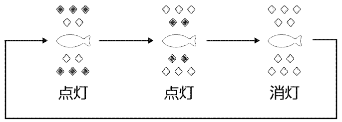
●点火後にオートメニュースイッチを押す場合は、約30秒以内にスイッチを押してください。
（焼き加減は点火後、90秒まで変更可能です。）
●焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
●魚を一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は手動で焼いてください。
（オートメニューモードでは魚が焼けすぎてしまいます。）
●グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。
グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

❸ 点火する

●操作ボタンで点火する。



●点火中は下図のように表示します。

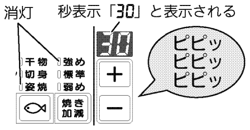


お知らせ

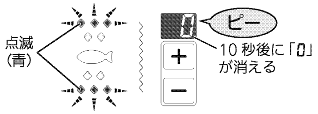
● オートメニュー使用中は火力調節はできません。

❹ 設定時間がくると、自動で火が消える

● 30秒前にブザーでお知らせします。
● オートメニューランプ、焼き加減ランプは消灯し、タイマー表示に切り替わります。



● さらに焼き色をつけたいときは、［＋］スイッチで時間設定できます。
● 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



❺ 消灯する

●操作ボタンを押して消灯する。

自動で調理

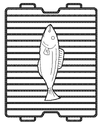
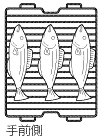
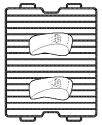
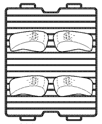
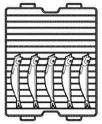
取扱説明書

RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533

01

グリル 自動で調理（オートメニューモード）（つづき）

下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。
下記の魚以外は手動で調理してください（火力と調理の目安は付属のクックブックをご覧ください。）
※g 表示は１匹あたりの重量を示しています。

焼き加減 オートメニュー	弱　め	標　準	強　め	ポイントとお願い	置きかた
姿　焼	【小さめの生魚】 きす 小あじ ］1～6匹 （50g 以下） 【塩漬けの魚】 塩さんま　1～4匹 （130～200g）	【中程度の生魚】 あ　じ いさき ］1～3匹 さんま いわし あ　ゆ にじます ］1～4匹 （100～200g） たい（小）　1匹 （300g 以下） きす　1～4匹 （50g 以上）	【大きめの生魚】 あ　じ いさき ］3～4匹 （200g 以上） たい（小）　1匹 （約300～400g）	• 尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ十分に塩を塗るか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 • 厚みのある魚（姿焼 4cm を超えるもの）は火が通りにくいので、マニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 • 魚の身に浅く包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。 小さめの生魚・塩漬けの魚について 以下の魚は「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があるので、焼き加減を「弱め」に設定してください。 • 50g 以下の小さな魚 • 塩漬けされたさんま	 1匹の場合 中央  3匹の場合 すき間を開けて 均等に 手前側
切　身	【照り焼き】 ぶ　り さわら 【みそ漬け】 さわら	【生魚】 生ざけ さ　ば ぶ　り すずき た　い 甘だい 【塩漬け】 甘塩ざけ 塩さば	【生魚】 たちうお さわら	• 身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網に置いてください。 • 照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。（「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。） • 厚みのある魚（切身 2.5cm を超える特に骨つきのもの）は火が通りにくいのでマニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 • 厚みのある魚の照り焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網に置き、上火「強め」、下火「弱め」のマニュアルモードで焼いてください。 • みそ漬けはみそを洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。 • 照り焼き、みそ漬けのものは次の場合は特に焦げやすくなります。 ・漬けている時間が長い ・魚の脂ののりが良い ・照り焼きたれのみりん配分が多い ＊参考　照り焼きたれの配合の割合（約30分漬ける）しょうゆ4：みりん3：酒1	 2切の場合 中央  4切の場合 すき間を開けて 均等に 手前側
干　物	【小さな半生の干物】 さんまのひらき　1～2枚 （110g 以下） ししゃも　4～10匹 （25g 以下）	【一夜干しのひらき】 あじのひらき 干しさわら かますのひらき 干しかれい ］1～2枚 【大きな半生の干物】 さんまのひらき　1～2枚 （110g 以上） ししゃも　4～10匹 （25g 以上）	【大きなひらき】 ほっけのひらき　1～2枚	• ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」か「標準」に設定してください。（「強め」では焦げが強くなってしまいます。） • 身側と皮側で裏表がある干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網に置くと魚が反らずにきれいに焼けます。 • 干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥しているものほど焼けやすい。）	 ししゃもなどは しっぽを手前に 置いた方が上手 に焼けます。 手前側

お願い
● 上記の（　　）の魚は、特に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。

自動で調理

取扱説明書

RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 11080201522 11080201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 11080201523 11080201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 11080201524 11080201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 11080201525 11080201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 11080201526 11080201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 11080201527 11080201533

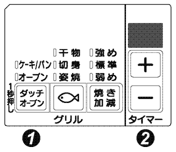
01

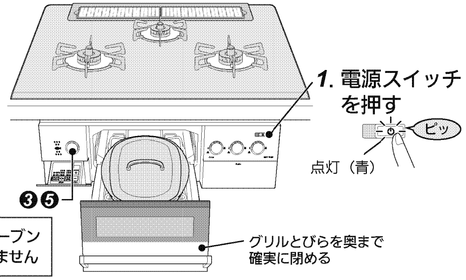
手動で調理（ダッチオーブンモード）

グリル

準　備

●別売のダッチオーブン（RDH-02V）を使用して、グリルでオーブン調理、ケーキやパンを焼くことができます。準備や調理については、ダッチオーブンセットに付属の「使いこなしブック」をよく読んでから使用してください。☞ 67ページ



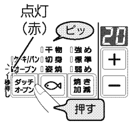


❶ オーブンを設定する

オーブン

●ダッチオーブンスイッチを1秒長押しする。

●「20」（20分）が表示されます。

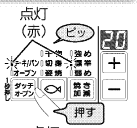


❶ ケーキ / パンを設定する

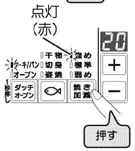
ケーキ／パン

●ダッチオーブンスイッチを1秒長押し後、もう一度ダッチオーブンスイッチを押す。

●「20」（20分）が表示されます。



●焼き加減スイッチで焼き加減を選ぶ。
標準 → 強め → 弱め

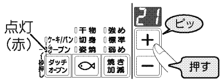


お知らせ

●グリル庫内の温度が高いときは、ダッチオーブンスイッチを受け付けません。
グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。

❷ 時間設定

●グリルタイマーセットスイッチ［＋／−］を押す。



●1分刻みで1～30分（最長）に設定できます。

ワンポイント

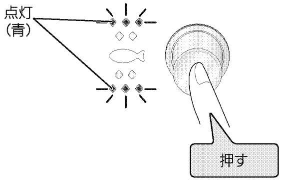
●ダッチオーブンは加熱と消火後の余熱を利用して調理するため、加熱終了後一定の余熱時間を設けてください。
●調理の詳細はダッチオーブンセット付属の「使いこなしブック」をご覧ください。

お願い

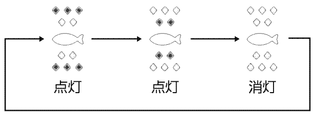
●オーブンシートを使用する場合はダッチオーブンからはみ出ないようにしてください。
●オーブン調理中はグリルとびらを開けないでください。
●ダッチオーブンモードを使用して、魚焼きなどの調理をしないでください。発火の原因となります。
●調理終了後、ダッチオーブンはたいへん熱くなっています。ダッチオーブンを持ち運ぶ場合は、別売のダッチオーブンセットに入っているミトンをご使用になり、注意してお持ちください。
●オーブン調理後、ダッチオーブンを食卓にのせる場合は、必ずなべ敷きを使用してください。
●ダッチオーブンを加熱後、熱いうちに急冷しないでください。表面のホーローがはがれる場合があります。
●点火後にダッチオーブンスイッチを押す場合は、約30秒以内にスイッチを押してください。
（焼き加減は点火後30秒まで、時間設定は点火後90秒まで変更可能です。）

❸ 点火する

●グリル操作ボタンで点火する。



●点火中は下図のように表示します。

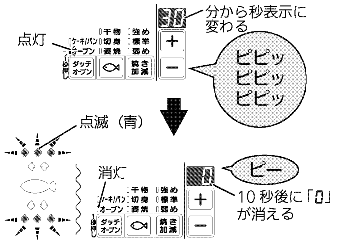


お知らせ

●ダッチオーブンモード中は火力調節できません。

❹ 設定時間がくると、自動で火が消える

● 30秒前にブザーでお知らせします。



❺ 消灯する

●操作ボタンを押して消灯する。

手動で調理

取扱説明書

RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 11080201522 11080201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 11080201523 11080201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 11080201524 11080201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 11080201525 11080201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 11080201526 11080201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 11080201527 11080201533

01

日常点検とお手入れの道具

●ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検をおすすめします。
※定期点検については、お買い上げの販売店、または東京ガスまでお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

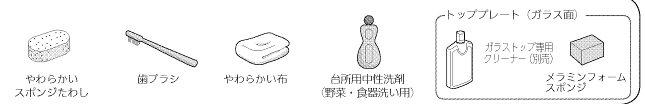
●バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。
☞49・50ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。
☞52ページ
●グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。☞53ページ

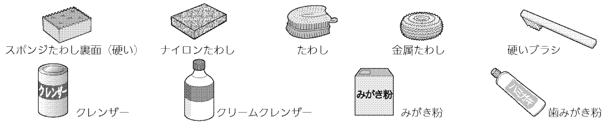
お手入れの道具と洗剤について

使ってよい

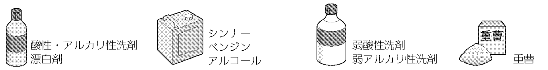


⊘ 使ってはいけない

傷の原因となります。



はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。



故障の原因になります。
●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食し、故障の原因になります。
必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの

引火して火災の原因になります。

絶対使ってはいけないもの

お願い

●道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
●食器洗い乾燥機で洗う場合、洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、使ってよい洗剤か確認してください。

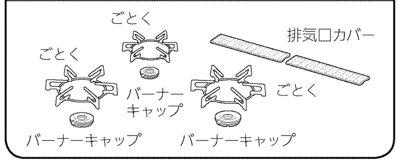
お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. ロックをして、電源スイッチを切る。☞24ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

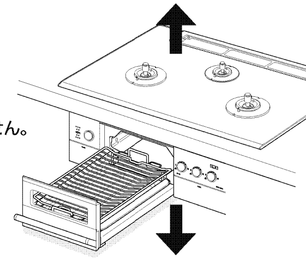
取りはずして洗える部品

枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。

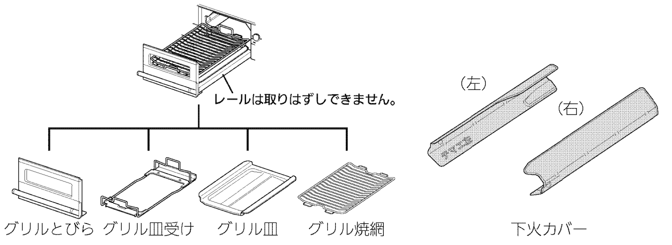
コンロまわり



※その他の部分は
取りはずしできません。



グリルまわり



取扱説明書

RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533

01

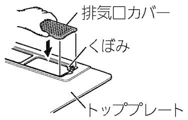
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533

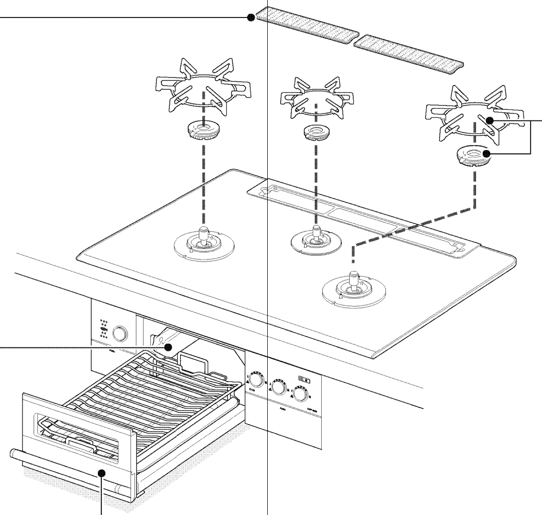
01

部品の取り付けと取りはずし

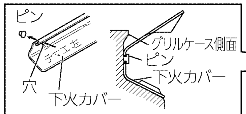
排気口カバー

2つの排気口カバーをトッププレート後部のくぼみに取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。

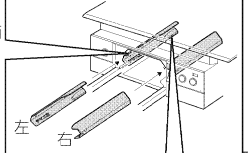


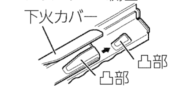


下火カバー



下火カバーの「テマエ」刻印を手前にして、穴(1カ所)をグリルケース側面にあるピンに通してください。
※図は下火カバー(左)を示します。
下火カバー(右)も同様に右側へ取り付けてください。

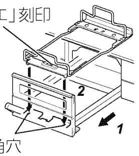


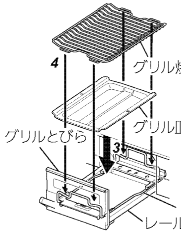


グリルケース奥の凸部に下火カバー凸部を合わせてください。

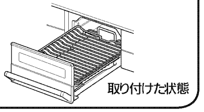
グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け

1. グリルとびらを止まるまで引き出す。
2. グリル皿受けの「テマエ」刻印を手前にして、ツメをレールの角穴に取り付ける。(2カ所)
3. グリル皿をグリル皿受けに取り付ける。
4. グリル焼網をグリル皿受けに取り付ける。

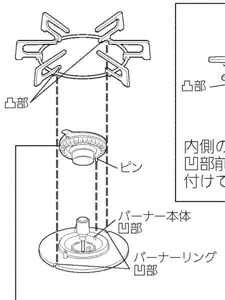


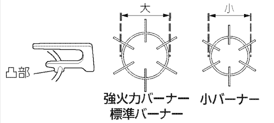


5. 確実に取り付けられているか確認する。
※グリルとびらを閉めるとき、こすれる音がしたり、スムーズに動かなかったりする場合は、正しく取り付けられていませんので、やり直してください。
無理に閉めると破損するおそれがあります。

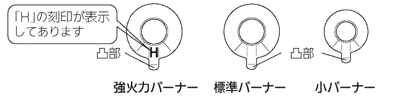

取り付けた状態

ごとく・バーナーキャップ





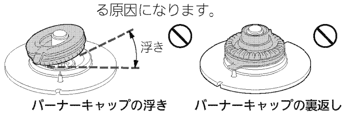
内側の凸部2カ所をバーナーリングの凹部前後2カ所に入れて、正しく取り付けてください。



凸部を前にしてバーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて正しく取り付けてください。

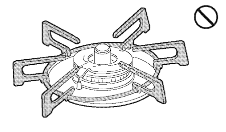
⚠ 注意

■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない
- バーナーキャップを正しく取り付けないと点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。



バーナーキャップの浮き　バーナーキャップの裏返し

■ごとくは誤った取り付けで使用しない
誤った取り付けをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



誤った取り付けの例

お願い

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。お買い上げの販売店、または東京ガスへお問い合わせください。

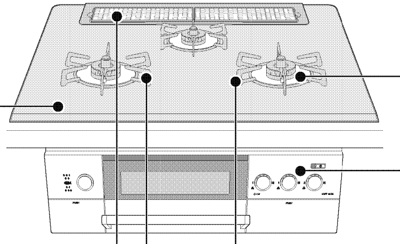
お手入れのしかた（コンロ）お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷え、手袋をしてから

※各部品の取り付けについては、「部品の取り付けと取りはずし」をご覧ください。☞ 49・50 ページ

- 汚れたら、そのつど、きれいにお手入れしましょう。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

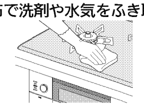
お願い

- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。



トッププレート

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



❖汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

❖それでも汚れがとれないとき

1. くしゃくしゃにしたラップにガラストップ専用クリーナーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

お願い

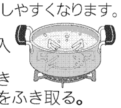
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または東京ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

ごとく（ホーローの場合）・排気口カバー

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
● 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

❖それでも汚れが取れないとき

- 煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
  1. 水を入れた大きなナベにごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
  2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



ごとく（ステンレスの場合）

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

❖それでも汚れがとれないとき

1. クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす。細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす。
2. 水洗いし、水気をふき取る。

❖表面が変色したとき

- 別売のステンレス専用クリーナーをやわらかい布やスポンジ、丸めたラップに含ませてこすり、ふき取ります。（バーナーキャップ上部も同様にしてください。また、ステンレス専用クリーナーがバーナーキャップ本体に付いた場合は、すぐに水洗いしてください。そのままにしますと腐食や炎口づまりの原因になります。）

お願い

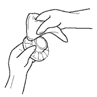
- スポンジの硬い面、クリームクレンザーで汚れを落とす場合、ステンレス表面の光沢がなくなり傷がつくことがありますが、性能に問題はありません。
  目立たない部分で試してからお使いください。
- 別売のステンレス専用クリーナーは、ステンレスのごとく、バーナーキャップ上部以外には使用しないでください。
- ステンレスのごとくやバーナーキャップ上部は、炎の熱により変色しますが、性能に問題はありません。

バーナー部

● やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

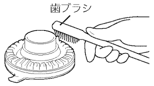
● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

❖目づまりしていたら

- 歯ブラシでお手入れします。



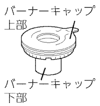
※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。

※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。

バーナーキャップ上部（ステンレスの場合）

❖それでも汚れが取れないとき

1. クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす。細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす。
2. 水洗いし、水気をふき取る。

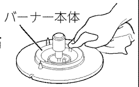


❖表面が変色したとき

- 別売のステンレス専用クリーナーを使用してください。（ステンレス専用クリーナーでのお手入れのしかたは☞51ページ（ごとく）をご覧ください。）

バーナー本体

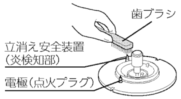
● 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



立消え安全装置・電極

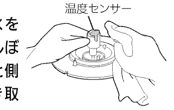
● 歯ブラシでお手入れします。

※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。



温度センサー

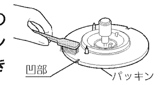
● 片手を添え、水を含ませてかたくしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。



※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、なべ底に密着しないことがあります。

バーナーリング

● バーナーリングの凹部は、歯ブラシで汚れを取り除きます。

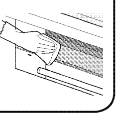


※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因となります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないようにトッププレートとのすきまにつまようじやブラシを寝かせて使用しないでください。

機器表面・操作部

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品に付着して作動不良や腐食し、故障の原因になります。



取扱説明書

RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533

01

お手入れのしかた（グリル）

● ご使用のつど、きれいにお手入れしましょう。
● 手袋をしてお手入れをしてください。
● 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

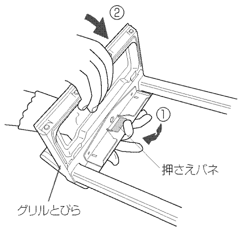
● 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

グリルとびら・グリル皿受け

● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
● **汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**

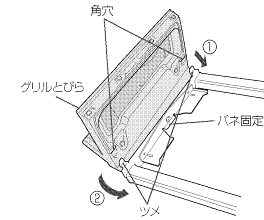
取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。



取り付けかた

1. レールのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。（①）
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがレールのバネ固定部に確実にはまっているか確認する。

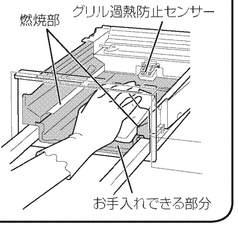


グリル皿・グリル焼網・下火カバー

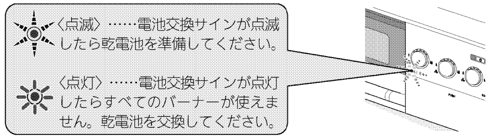
● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
● **汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**
※ グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

グリル庫内（側壁・底部）

● **洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
※燃焼部（バーナー）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置と電極、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。



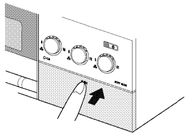
乾電池を交換する



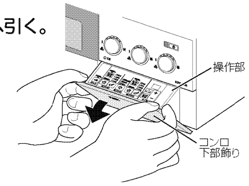
● 乾電池の交換時期が近づくとランプ（電池交換サイン）が点滅します。
● 電池交換サインが点滅したら、単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を準備してください。
● 電池交換サインが点灯したら、２個を同時に交換してください。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、すべてのバーナーが使用できなくなります。

1 **機器が冷めていることを確認する。**

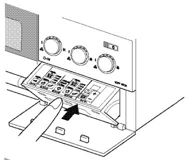
2 **コンロ操作部の［PUSH］付近を指で押す。**
押し込んだ指を戻すと操作部が出てきます。



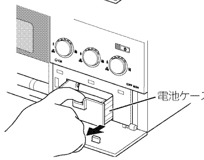
3 **コンロ下部飾りの両端上側を裏から両手で手前へ引く。**
操作部とコンロ下部飾りが分かれます。



4 **操作部を本体へ押し込む。**
電池ケースが引き出せるようになります。



5 **電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す。**

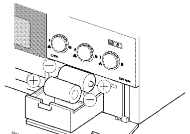


お願い

● 電池ケースは取りはずせない構造になっているので無理に引っ張ったり上から押さえたりしないでください。機器がこわれる原因になります。

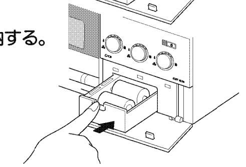
乾電池を交換する

6 古い乾電池をはずす。



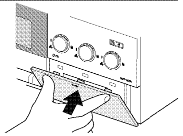
7 新しい乾電池を入れる。
単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を図のように⊕⊖の向きを確認して奥まで確実にはめ込んでください。

8 電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する。

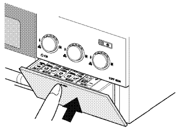


お願い
- 電池ケースを収納するとき、手を挟み込まないように注意してください。

9 コンロ下部飾りを本体へ押し込む。
操作部がコンロ下部飾りにくっつきます。



10 操作部の［PUSH］付近を指でゆっくり押す。
操作部を本体に収納します。



⚠ 警　告

- ■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない
- ■新旧・異種の乾電池は混用しない
- ■機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす
  ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。
- ■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

お願い
- 単１形アルカリ乾電池を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は約１年です。（付属の単１形アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- 単１形アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が１年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合は交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単１形アルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単２、単３形乾電池を単１形サイズにする電池スペーサーは電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

よくあるご質問（Q&A）

コンロ

ご質問	こうしてください	参照ページ
電源が入りにくい（または入らない）	お手入れなどで誤って触れても入らないようにしています。他のスイッチより長く（0.3 秒以上）押してください。	―
点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。全開にしてご使用ください。	23
	なべを置いていますか？なべを置いていないと点火しません。	15
	バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると点火しない場合があります。お手入れしてください。	52
	電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。お手入れしてください。	52
	バーナーキャップが正しく取り付けされていないと点火しない場合があります。正しく取り付けてください。	50
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。点火操作を繰り返してください。	―
	点火ロックされていると点火できません。点火ロックを解除してください。	24
	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	54
	電池交換サインが点灯している場合は新しい単１形アルカリ乾電池２個と交換してください。	54
調理中に火力が変わったり火が消えたりする	なべやフライパンの温度が約 250℃になると、安全機能がはたらき火力が自動で弱火になります。弱火と強火を繰り返す高温状態が 30 分続くと自動で火を消します。センサー解除スイッチを押すとさらに高温で調理ができます。	29・30
	土鍋や耐熱ガラスなべ、圧力なべを使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき火が消えることがあります。再点火してください。また、センサー解除スイッチを押してご使用ください。	14・15
	グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動でガスを止めます。	15
	コンロは約２時間で消し忘れ消火機能がはたらき自動で火を消します。	15

取扱説明書

RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 1108001522 1108001528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 1108001523 1108001529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 1108001524 1108001530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 1108001525 1108001531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 1108001526 1108001532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 1108001527 1108001533

01

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	調理中に火力が変わったり火が消えたりする	フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？ フライパンやなべを持ち上げると弱火になります。弱火になると支障のあるときは、センサー解除スイッチを押すと、調理できます。（強火力バーナー・標準バーナー）	15
コンロ	センサー解除しても火力が変わったり火が消えたりする	センサー解除中でも約 290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で弱火にします。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	30
コンロ	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	換気をしないと燃えかたが変わったり炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	10
		風が吹き込んでいたり扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします。 炎に風が当たらないようにしてご使用ください。	10
		加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
		グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
		火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり大きくなる場合があります。 異常ではありません。	—
		消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。 バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
コンロ	なべ底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき消火機能はなべの材質や調理により焦げつきの程度が変わります。ホーローのなべや、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	15
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
		なべ底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがひどくなる場合があります。 ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	15
コンロ	焼網が使えない	焼きなすやもちはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺しセンサー解除スイッチを押して、コンロ上であぶり調理してください。	—

（つづき）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
揚げものモード	揚げものがうまくできない	なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。 設定温度を加減してお使いください。	14・25 26
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	14・20
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
		加熱中になべを動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	32
		一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	32
		湯わかしモードお知らせ時間を設定変更していませんか？	20
湯わかしモード	ふきこぼれる	水を入れすぎていませんか？ やかんの大きさに応じた水の量（目安は最大容量の６～７割）にしてください。	31
炊飯モード	ごはん、おかゆがうまく炊けない	無洗米や洗米してすぐ炊飯した場合は、ごはんが硬めになります。	34
		炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
		ごはんがかたかったり、やわらかい場合は、５分程度むらしを追加してください。	—
		炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
		炊飯モードに適したなべを使用してください。	34
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
		炊飯専用土鍋（別売）を使っていますか？ 専用土鍋モードで市販の土鍋を使うと、うまく炊飯できません。	34
		専用土鍋モードのおこげの調節を変更していませんか？	19

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
炊飯モード	おかゆがふきこぼれる	なべによってふきこぼれる場合があります。 ふたを少しずらすとふきこぼれしにくくなります。	36
	途中で誤って、消火してしまった	もう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は、なべ底のお米が焦げる場合があります。 （おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら、弱火で炊いてください。）	35・36
グリル	電源が入りにくい（または入らない）	お手入れなどで誤って触れても入らないようにしています。 他のスイッチより長く（0.3 秒以上）押してください。	－
	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。 全開にしてご使用ください。	37
		グリル庫内が高温になっていると安全機能がはたらいて点火できません。 グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。	16
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	－
		点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	24
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	54
		電池交換サインが点灯している場合は新しい単 1 形アルカリ乾電池 2 個と交換してください。	54
	調理がうまくできない	完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。また、安全機能がはたらく場合があります。	－
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	38
		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	－
		グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。	－
	使用中に消火する	ダッチオーブンモードで魚を焼いていませんか。 マニュアルモードまたはオートメニューモードで焼いてください。	39・41
		グリル庫内が高温になるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。	－
	排気口やコンロ部から煙が出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので異常ではありません。	37

（つづき）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	排気口やコンロ部から煙やにおいが出る	グリル皿やグリル焼網、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙やにおいが出る場合があります。	－
		グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。	－
		調理が終了したとき、煙やにおいが多く出る場合があります。	－
	オートメニュー、ダッチオーブンスイッチを受け付けない	グリル庫内が高温になっているとオートメニュースイッチ、ダッチオーブンスイッチは受け付けません。 グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。	41・45
音	コンロ消火後に「ボン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	－
	点火後や消火後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	－
	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	－
	グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	－
	ブザーが鳴り続ける	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	69
その他	点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。 異常ではありません。	－
	操作ボタンから手を離してもパチパチしている	操作ボタンから手を離しても最長で 10 秒間パチパチが続きます。 異常ではありません。	－
	ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくがホーローの場合、先端は炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。 ごとくは消耗部品です。交換部品として販売しています。	－

取扱説明書

RN-BP3BR-X7DSL<RHB7IW10GR-L>	RN-BP3BR-X6DSL<RHB3IW10GR-L>	110800201522	110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB7IW10GR-R>	RN-BP3BR-X6DSR<RHB3IW10GR-R>	110800201523	110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB7IW10GR-L>	RN-BP3BR-X6SSL<RHB3IW10GR-L>	110800201524	110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB7IW10GR-R>	RN-BP3BR-X6SSR<RHB3IW10GR-R>	110800201525	110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB7IW10GR-L>	RN-BP3BR-G6BBL<RHB3IW10GR-L>	110800201526	110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB7IW10GR-R>	RN-BP3BR-G6BBR<RHB3IW10GR-R>	110800201527	110800201533

01

RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L>	11080201522	11080201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R>	11080201523	11080201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L>	11080201524	11080201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R>	11080201525	11080201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L>	11080201526	11080201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R>	11080201527	11080201533

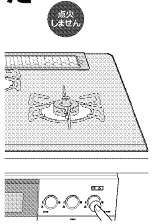
よくあるご質問（Q&A）　（つづき）

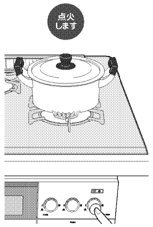
	ご質問	こうしてください	参照ページ
その他	ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとく・バーナーキャップ上部がステンレスの場合、炎が当たり黒く変色しますが、性能に問題はありません。 ごとくは消耗部品です。交換部品として販売しています。	–
		酸性やアルカリ性洗剤を使用すると変色する場合があります。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	47
	トッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。 グリルまたはオーブン使用中や使用直後はトッププレートに触らないよう注意してください。	6
	火力が変わらない	火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置がありますが、異常ではありません。	–
	電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。 点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい乾電池を準備してください。	54・62
	部品が傷んできた	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	–
	コンロ・グリル下部飾りがはずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。ふたの左右両端のツメを本体側のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。（詳しくは設置説明書を参照してください。）	–
	機器の中が赤く見える	室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。 異常ではありません。	–
	コンロ側の操作でレンジフードファンが運動しない（赤外線反射式）	コンロの赤外線発信部やレンジフードファンの赤外線受信部が汚れていたり、直射日光が当たっていたりすると連動しない場合があります。	21・22
		コンロの赤外線発信部がさえぎられていたり、コンロ正面から離れて操作すると連動しない場合があります。	21・22
		コンロの赤外線発信部からの出力が弱くなって連動しない場合があります。電池交換サインが点滅・点灯していなくても、新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。	54
	コンロを停止してもレンジフードファンが停止しない	レンジフードファンタイマーの作動中は停止しません。 すぐに停止させたい場合は、レンジフードファン側の停止用スイッチを押してください。	22

特に多いご質問をまとめました

1 火がつかない

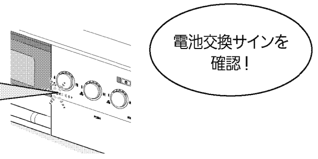
①操作ボタンを押しても点火しない。
「ピピピッ」とお知らせします。
⇒鍋なし検知機能がはたらいています。
なべを置いて点火してください。





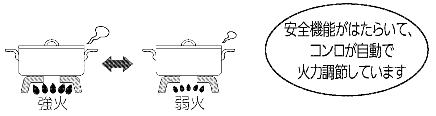
②コンロ操作部ふたの上にある電池交換サインが点灯している。
⇒乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。☞ 54ページ
乾電池交換の目安は約1年です。

〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。
〈点灯〉……電池交換サインが点灯すると乾電池を交換するまではコンロもグリルも使えなくなります。



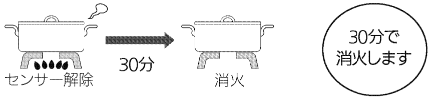
2 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、
高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 30・56ページ



3 センサー解除したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節し、30分を過ぎると、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 30・57ページ



※高温になり過ぎたときも火を消します。

※センサー解除していないときでも、連続して約2時間使用すると自動で火を消します。

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

表示とブザーについて

ブザー音	表示	部位	内容		原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	02 ⟷ -1 -2 -3 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	温度センサー過熱防止機能作動 天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動		調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●「よくあるご質問Q&A」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	15 56・57
ピー5回	22 ⟷ -1 -2 -3 -5 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー グリル	感震停止機能作動		地震が発生したときなど	●操作ボタンを押して戻してください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	16
ピー5回	14 ⟷ -1 -2 -3 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	温度センサー 過熱防止機能作動		過熱防止センサーが作動したなどの異常を検知しました。	●一度電源スイッチを切ってください。 ●しばらく（約5分）待ってから、再点火を行ってください。	57
ピー3回	12 ⟷ -1 -2 -3 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	立消え安全装置の作動		炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合・鍋なし検知が作動した場合など	●「よくあるご質問Q&A」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	15 56～58
ピー3回	11 ⟷ -1 -2 -3 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	点火時に着火しなかった		〃	〃	〃
ピー3回	11 ⟷ -1 -3 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 強火力バーナー	鍋なし検知エラー (調理中に鍋なしを検知した場合)		〃	〃	〃
ピー3回	12 ⟷ -5 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	立消え安全装置の作動		炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「よくあるご質問Q&A」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	15 59・60
ピー3回	11 ⟷ -5 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	点火時に着火しなかった		〃	〃	〃
ピー3回	02 ⟷ -5 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	グリル過熱防止センサーの作動		グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合、点火しても火が消える場合があります。 ●約5分程度グリル庫内が冷えるのを待ってから、再点火を行ってください。	16 59・60
ピー3回	電池交換サイン〈点灯〉	―	電池交換のお知らせ		乾電池が消耗しました。	●乾電池を交換してください。	54
ピー3回	00 ⟷ -1 -2 -3 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動		使用開始から設定した時間がたち自動で火が消えました。 センサー解除モードで30分継続しました。 センサー解除モードでタイマー使用時、高温温調になってから30分が経過しました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	15
ピー1回 （約2秒）	コンロ選択 0 火力表示ランプ点滅 コンロ選択ランプ点滅	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	コンロタイマーモード終了		設定した時間がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	27・28

※火力表示ランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。
※電源がOFF（オートオフ最長5分）になると表示はされません。

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

取扱説明書
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533
01

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら（つづき）

ブザー音	表示	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー１回（約２秒）	0　火力表示ランプ点滅	グリル	グリル調理タイマー終了 ※オートメニューモード終了	設定した時間がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	39～42
	専用土鍋 おかゆ ごはん　火力表示ランプ点滅 各モードランプ点滅	小バーナー	炊飯モード（ごはん・おかゆ・専用土鍋）終了	炊飯モードで炊き上がり自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	35・36
	湯わかし 0　火力表示ランプ点滅 湯わかしランプ点滅	標準バーナー 強火力バーナー	湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうして、設定時間後に自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	31・32
ブザーが鳴り続ける（約８秒）	70 71 72 ⟷ -1 -2 -3 -5　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅 ※72は消火してから約1分後に表示する場合があります。	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー グリル	基板エラー 電子部品の故障	異常を検知しました。 部品が故障しています。	●一度電源スイッチを切ってください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合は ①乾電池を交換してください。 ②乾電池を交換しても同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	69
	32 33 ⟷ -5　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	サーミスタ断線エラー サーミスタ回路エラー			
	31 ⟷ -1 -2 -3　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	サーミスタ断線エラー サーミスタ回路エラー			
	79 ⟷ -1 -2 -3 -5　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー グリル	モーター位置エラー			
	24 ⟷ -1 -3　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 強火力バーナー	センサー解除スイッチ異常			
	50 ⟷ -5	グリル	切替電磁弁故障			
	80 ⟷ -1 -2 -3 -5　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー グリル	元電磁弁故障			
	81 ⟷ -1 -2 -3 -5　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー グリル	セーフティバルブ故障			

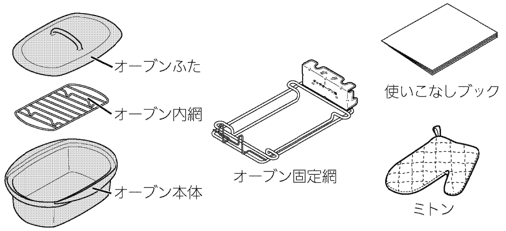
※火力表示ランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。
※電源がOFF（オートオフ最長５分）になると表示はされません。

取扱説明書
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533
01

別売品のご紹介

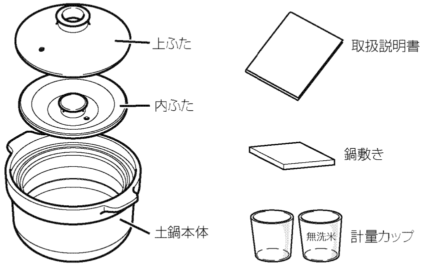
ダッチオーブンセット（RDH-02V）

●ダッチオーブンセットをお使いいただくとグリルでオーブン調理ができます。



炊飯専用土鍋（RTR-20IGA）

●炊飯専用土鍋をお使いいただくと専用土鍋モードで上手に炊飯することができます。



長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

●ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
●乾電池は取りはずしてください。☞54ページ
●お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕　様

品名	RN-BP3BR-X7DSL RN-BP3BR-X7SSL RN-BP3BR-G7BBL	RN-BP3BR-X7DSR RN-BP3BR-X7SSR RN-BP3BR-G7BBR	RN-BP3BR-X6DSL RN-BP3BR-X6SSL RN-BP3BR-G6BBL	RN-BP3BR-X6DSR RN-BP3BR-X6SSR RN-BP3BR-G6BBR
型式の呼び	RHB71W10GR-L	RHB71W10GR-R	RHB31W10GR-L	RHB31W10GR-R
型式名	RHB71W10GR		RHB31W10GR	
質量	28.0kg（付属品含む）		26.5kg（付属品含む）	
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 541mm （トッププレート幅　742mm）		高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 539mm （トッププレート幅　592mm）	
ガス接続	15 A（1 ／ 2B）鋼管または金属可とう管			
電源	DC3.0V（単 1 形アルカリ乾電池× 2 個）			
安全機能	●天ぷら油過熱防止機能 ●グリル消し忘れ消火機能 ●感震停止機能 ●グリル過熱防止センサー	●立消え安全装置 ●焦げつき消火機能 ●ロック機能 ●電源オートオフ機能	●コンロ消し忘れ消火機能 ●鍋なし検知機能 ●中火点火機能 ●高温自動温度調節機能	
点火方式	連続放電点火式			
付属品	単 1 形アルカリ乾電池（2 個）、取扱説明書（保証書付）、（事業所一覧別添）、クックブック、かんたんガイド、下火カバー			

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量					
		個別ガス消費量					全点火時ガス消費量
		強火力バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル		
					グリル部	アフターバーナー部	
都市ガス用	12A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	2.35kW		9.23kW
					1.76kW	0.59kW	
	13A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.52kW		9.90kW
					1.89kW	0.63kW	

取扱説明書
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533
01

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービスのお申し込み

サービスを依頼されるときは

- まず、☞56～66ページの「よくあるご質問（Q&A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけのときは、次のことをお知らせください。
  （1）お名前・ご住所・電話番号・道順（付近の目印など）
  （2）品名（例：RN-BP3BR-X7DSL　機器コード 11-080-02-01522）
  （3）現象（点火しないなどできるだけ詳しく）
  （4）訪問ご希望日

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって性能が維持できる場合、有料で修理いたします。

定期点検のおすすめ

業務用のような使用頻度の高いお客様は定期的な点検をお勧めします。（有料）

補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品の保有期間は当製品の製造打ち切り後５年です。
なお、補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

転居される場合

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガス種を確認のうえ、転居先のガス事業者に相談し調整したうえでご使用ください。この場合、費用は保証期間内でも有料となります。また転居先で設置工事をなさる場合は必ず専門工事店に依頼してください。

アフターサービスなどについてわからないとき

お願い

- お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- けっしてご自分で修理しないでください。事故のもとになります。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

MEMO

取扱説明書

RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 11080201522 11080201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 11080201523 11080201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 11080201524 11080201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 11080201525 11080201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 11080201526 11080201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 11080201527 11080201533

01

教えてほしい
グリルのぎもん Q&A

Q1 グリルで魚以外のものを焼いたら、魚のにおいは移らないの？

A 魚のにおいは移りません。
グリルで焼いている間は食材の中の水分が加熱され、水蒸気となって外へ出ようとします。この力の方が、食材の中に入ろうとする空気の流れよりも強いため、周囲ににおい成分がある場合でも、調理中の食材ににおいが移りません。
ただし、焼いた後に庫内に食材を入れたままにしたり、グリル皿と焼網がきちんと洗われていないとにおいがつく場合があります。

Q2 どのような容器をグリルで使っていいのですか？

A グリルの庫内は約400℃まで上昇し、オーブンなどに比べて狭いため下記のものを選びましょう。
○直火使用可の表示があるもの。
○グリル庫内のバーナーにふれないよう、高さ4cm以下のもの。

Q3 グリル皿にグリル石などを敷いてもいいのですか？ ※

A グリル皿にグリル石などを敷くことは禁止しています。
「魚の脂やにおいを吸収する石」などが便利商品として見受けられますが、数回の使用で石に吸収された脂が燃え出す危険性があるため、グリル皿に敷くことは禁止しています。

Q4 グリル庫内のお手入れ方法は？ ※

A 台所用中性洗剤と水を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。使ったらそのつど、お手入れすることをおすすめしますが、以下のことに注意します。
○やけどのおそれがあるため、グリル庫内は必ず冷めてからお手入れします。
○庫内の部品で手を切るおそれがあるため、必ず手袋をはめます。
○お手入れする部分はグリル庫内の側壁と底部にし、それ以外は触らないでください。

Q5 グリル焼網やグリル皿のお手入れ方法は？ ※

A 使ったらそのつど、台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。汚れがこびりついたときは、つけ置きした後，洗剤で丸洗いしてください。

※ 詳しくは取扱説明書をご覧ください。

JS0012-070 (00)
WH-10
DP000005291430

COOK BOOK

CONTENTS　ページ

●魚を上手に焼くために…………1
●魚を焼くとき…………2
オートメニューモード(自動調理)
マニュアルモード(手動調理)
●手動調理メニュー…………3
とり肉の塩焼き
ローストビーフ
アスパラのベーコン巻き
さけのホイル焼き
焼きおにぎりセット
ピザトースト
焼きりんご
●グリルのぎもんQ&A…………裏表紙

●グリル皿に水を入れないで使用してください。
●グリルの使用方法は機器付属の取扱説明書をよくお読みいただき安全に正しくお使いください。

2. クックブック

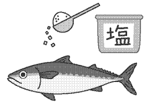
クックブック	
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L>	11080201522 11080201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R>	11080201523 11080201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L>	11080201524 11080201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R>	11080201525 11080201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L>	11080201526 11080201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R>	11080201527 11080201533
01	

魚を上手に焼くために
（詳しくは取扱説明書をご覧ください。）

魚を焼く準備

1 魚の下準備

●冷凍の魚はしっかり解凍する。
●生魚は水洗いした後、水気をよくふき取る。
●みそ漬けやかす漬けの魚はみそやかすをよくふき取る。

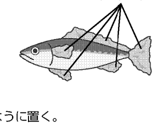


ふり塩のポイント

青背の魚(さば・あじなど)	白身の魚(さわら・たいなど)	川魚やいか、えび、貝
多めに、時間をおく	少なめに、時間は短め	お好みの量、焼く直前

2 魚の尾やひれを焦がさないようにするには

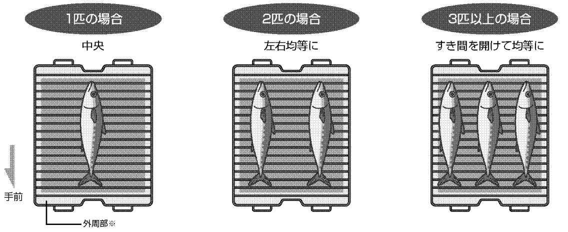
魚の尾やひれは焦げやすいので
アルミはくで包んだり、多めに塩をつける。



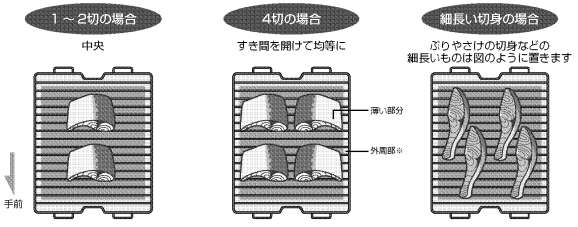
3 魚を置く位置

■印のところが上手に焼けます。

丸身の場合 魚は頭が奥に、尾が手前になるように置く。



切身の場合 皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。



※ 外周部は、火力が少し弱くなります。
魚の尾を手前側に、切身の薄い部分を外周部に向けると焦げにくくなります。

お願い

●グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除いてください。
また、使用後も必ずお手入れをしてください。
●この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
●脂が多く出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かないでください。
アルミはくの上に脂がたまり過熱され発火するおそれがあります。
※記載の加熱時間は目安です。材料の大きさや、脂ののり具合により、焼き上がり（焼き色）が異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。

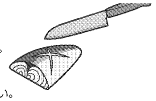
魚を焼くとき

オートメニューモード（自動調理）
マニュアルモード（手動調理）

表の時間は予熱なしの時間です。予熱する場合は1 ～ 2分程短くしてください。
オートメニューモード（自動調理）は、予熱しないでください。

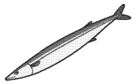
料理名（1匹・一切あたりの重量）	数量	オートメニューモード（自動調理）※1		マニュアルモード（手動調理）	
		(魚)	焼き加減	焼き時間目安	火力
あじの塩焼き (約150g)	2匹	姿焼	標準	10分～12分	上火 強 / 下火 強
	4匹	姿焼	強め		
いわしの塩焼き (約80g)	2匹	姿焼	標準	8分～12分	
	4匹				
さんまの塩焼き (約150g)	2匹	姿焼	標準	9分～11分	
	4匹				
さばの塩焼き (約80g)	2切	切身	標準	7分～8分	
	4切				
さわらの塩焼き (約80g)	2切	切身	強め	8分～9分	
	4切				
さけの切身 (約90g)	2切	切身	標準	8分～9分	
	4切				
ぶりの照り焼き (約100g)	2切	切身	弱め	6分～7分	
	4切				
あじのひらき (約130g)	2枚	干物	標準	9分	
ししゃもなど (10匹で約180g)	約10匹	干物	弱め	6分	
赤魚のかす漬け (約180g)	2切	オート不可		11分	上火 弱 / 下火 強
みりん干し(かわはぎなど)				6分	上火 強
みりん干し(いわしなど)※2				予熱3分・焼き1分	下火 強
さばのみりん漬け※3				5分	上火 強
さばのみそ漬け※3				8分	下火 弱

※1 機種によっては、オートメニューモードがない場合があります。
※2 小さいみりん干しは予熱してから短時間で焼くと焦げにくくなります。
※3 皮を下側、身を上側にしてグリル焼網の上に置いてください。
●グリル使用中は機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
●魚の身に浅く包丁目(飾り包丁)を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。
●脂ののりがよい場合は火力を「弱」、焼き加減は「標準～弱め」にしてください。
魚やグリル皿にたまった脂が燃え、火災や機器焼損の原因になります。

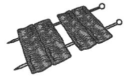


火加減のポイント

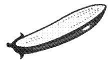
●このグリルは両面焼きです。基本的に裏返す必要はありませんが、同じ材料でも大きさや脂の量によって、表と裏の焼き色が多少異なる場合があります。お好みの焼き色に合わせて、上火・下火、それぞれ「強・弱」の火力調節をしてください。



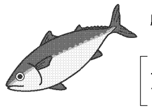
塩焼き、干物、素焼きなどの場合
上火 強
下火 強



たれをつけて焼くつけ焼き、照り焼きなど焦げやすい場合（うなぎのかば焼きなど）
上火 弱
下火 弱



ぬり卵やみそをのせて焼く場合（さわらの黄金焼き、なす田楽など）
上火 弱
下火 強



厚みのある魚や表面が焦げやすい場合
途中で火力を替える
上火 強 / 下火 強 ▼ 上火 弱 / 下火 強

クックブック
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533
01

手動調理メニュー

記載の時間は目安です。材料の大きさによって、でき上がりが異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。

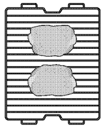
とり肉の塩焼き

上火 弱 / 下火 弱　11分

材料・2人分

- とりもも肉又はむね肉(1枚約150g) —— 2枚
- 塩 —— 適宜
- こしょう —— 適宜

❶とり肉は切り込みを入れて、厚さを均一にします。
❷皮にはフォークで穴をあけ、塩、こしょうをふります。
❸グリル焼網の真ん中に皮が上になるようにのせ、〈上火：弱、下火：弱〉で11分焼きます。



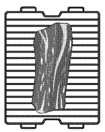
ローストビーフ

上火 強 / 下火 弱　9分〜10分　アルミはくに包んで ▶ 15分

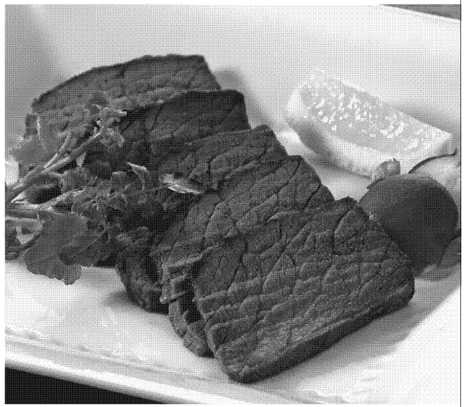
材料

- 牛ももかたまり肉 —— 約300g(厚さ3cm)
- 塩 —— 小さじ1/2
- こしょう —— 適宜
- アルミはく

❶牛もも肉に塩、こしょうをまんべんなくふって手ですりこみ、室温に30分程おきます。
❷①をグリル焼網の真ん中にのせ、〈上火：強、下火：弱〉で9 〜 10分焼きます。
❸焼きあがったら、グリルから取り出してアルミはくに包み、15分程休ませます。
❹③を切り分けて器に盛り付けます。



Point　お好みで、牛肉の所々に切れ目を入れて、にんにくの薄切りを差し込んで焼いてもおいしくいただけます。



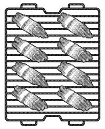
アスパラのベーコン巻き

上火 強 / 下火 強　4分

材料・2人分

- グリーンアスパラガス —— 8本
- 塩 —— 適宜
- ベーコン —— 4枚

❶グリーンアスパラガスは、かためにゆでし、根元の固い部分を切り落とし、5cmの長さに切りそろえます。
❷ベーコンは半分の長さに切ります。
❸ゆでたグリーンアスパラガスをベーコンで巻き、巻き終わりを下にしてグリル焼網に並べます。
〈上火：強、下火：強〉で4分焼きます。



Point　グリーンアスパラガスの代わりにエリンギやゆでたえびを使ってベーコン巻きにしてもよいでしょう。

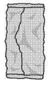
さけのホイル焼き

上火 強 / 下火 弱　9分

材料・2人分

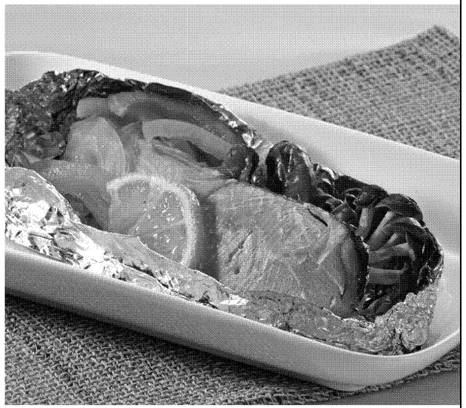
- 生ざけ(1切約100g) —— 2切
- 酒・塩 —— 適宜
- たまねぎ —— 1/4個
- しめじ —— 1/4パック
- ししとう —— 2本
- パプリカ(赤または黄) —— 1/4個
- アルミはく

❶生ざけは酒、塩をふり、下味をつけます。
❷たまねぎは薄切りにし、パプリカは細切りにします。しめじは石づきを取って小房に分けておきます。
❸アルミはくの真ん中に薄切りにしたたまねぎを広げ、その上に①と残りの野菜、しめじを並べます。左右のアルミはくを材料に軽くかぶせるように折り、前後をくるくると3回ほど巻き込むように包みます。



❹グリル焼網に③をのせ、〈上火：強、下火：弱〉で9分焼きます。

- アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。
包みかたによってはふくらんで上火バーナーにつく場合があります。



Point
- グリル内の上部から1.5cm以上あけるため、包んだホイルの高さは5cm以内にします。
- 材料を包む時にたまねぎを下に敷くと焦げつかず、上手にできます。

組み合わせ次第で一度にまとめて3品！！時間のない時やお弁当におすすめです。

- 焼きおにぎりはふちに置くと焦げやすくなりますので中央に並べます。
- アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。

焼きおにぎりセット

上火 強 / 下火 強　8分

材料・1人分

- 塩ざけ(約90g) ―― 1切
- ホイル焼き（1個分）
  - グリーンアスパラガス ―― 1本
  - たまねぎ ―― 1/8個
  - しめじ ―― 1/5パック
  - パプリカ(赤または黄) ―― 1/4個
  - バター ―― 適宜
  - 塩 ―― 適宜
- アルミはく
- 焼きおにぎり（2個分）
  - ごはん ―― 200g
  - しょうゆ ―― 小さじ1
  - 炒りごま(白) ―― 小さじ1
  - 塩 ―― 適宜

❶ホイル焼きのグリーンアスパラガスは根元の固い部分を切り落とし4等分に切ります。しめじは石づきを取って小房に分けておき、たまねぎは薄切り、パプリカはそれぞれ細切りにします。
❷アルミはくに薄くバターをぬり、薄切りにしたたまねぎを広げ、その上に残りの材料をのせ、塩をして包みます。
❸焼きおにぎりはごはんに塩、しょうゆ、炒りごま(白)を加えて混ぜます。2等分して三角おにぎりを作ります。
❹グリル焼網に塩ざけと②、③をそれぞれ並べ、〈上火：強、下火：強〉で8分焼きます。

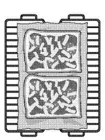
ピザトースト

上火 強 / 下火 弱　4分

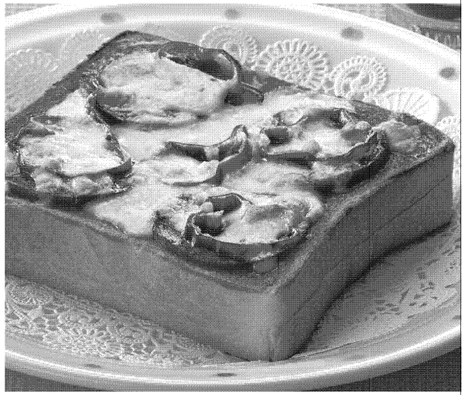
材料・2人分

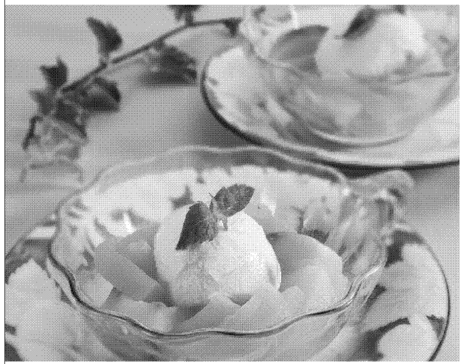
- 食パン(4枚切～6枚切) ―― 2枚
- サラミ
- ピーマン
- トマトケチャップ
- ピザ用チーズ
  （サラミ～ピザ用チーズ：などお好みの具を）
- アルミはく

❶グリル焼網の平らな部分にアルミはくを敷きます。食パンにお好みの具をのせてグリル焼網にのせ、〈上火：強、下火：弱〉で4分焼きます。
- アルミはくを敷く場合はグリル焼網の両側(ななめになった部分)をふさがないでください。
- アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。



Point　アルミはくは、クシャクシャにしたものを広げて使うと焦げにくくなります。





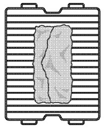
焼きりんご

上火 強 / 下火 強　7分 ▶ 庫内保温 5分

材料・2人分

- りんご ―― 1/2個
- グラニュー糖 ―― 小さじ2
- バター ―― 5g
- アルミはく

❶りんごは皮をむいて芯を取り除き、7～8mmのいちょう切りにします。
❷アルミはくに①を並べて、グラニュー糖をふりかけ、バターをのせて包みます。
❸グリル焼網に②をのせ、〈上火：強、下火：強〉で7分焼きます。そのままグリルの中に5分以上置いておきます。
❹あら熱がとれてから、器に盛り付けてお好みでアイスクリームなどを添えます。
- アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。



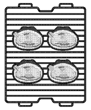
Point
- 保温時間が長い程、火通りしやすくなります。お好みで調節してください。
- 冷やして食べてもよいでしょう。

こんな料理もいかが…

大あさり
大あさり4個(2人分)

ちょうつがいを切り上の貝殻ははずしてから焼きます。※1

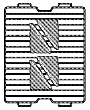
上火 弱 / 下火 強　5分～6分



厚あげ
厚あげ4個(2人分)、1個約70g

焦げやすいので油抜きしてから焼きます。

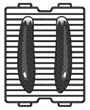
上火 強 / 下火 弱　7分



焼きなす
なす2個(2人分)

なすのがくを取り、たてに3～4本切れ目を入れて焼きます。※1

上火 強 / 下火 弱　10分～12分

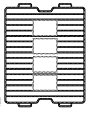


焼きもち
もち4個(2人分)、1個約50g

焦げやすいので中央に置くとよいでしょう。※2
大きくふくらむと上火バーナーにつくことがありますので様子を見ながら焼き時間や位置を調節してください。※3

上火 弱 / 下火 弱　4分 ▶ 上火 弱 / 下火 弱　裏返し 2分

消火してから裏返してください。

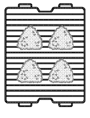


焼きおにぎり
おにぎり4個(2人分)、1個約100g

焦げやすいので中央に置くとよいでしょう。
たれ(しょうゆ－大さじ1、みりん－小さじ1/2)

上火 強 / 下火 弱　素焼き 5分 ▶ 上火 強 / 下火 弱　たれ 3分

消火してから表にたれをつけて裏返し、裏にもたれをつけてください。



※1 大あさりやなすなどは地域・季節などにより大きさが異なるため、様子を見ながら焼き時間を調節してください。
※2 もちともちは約2cm間をあけてください。近すぎるととなり同士がくっつくことがあります。
※3 切れ目の入ったもちなどはふくらみやすいため十分注意してください。

クックブック

RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533

01

3. 使いこなしブック（オプション品RDH－02Vダッチオーブン）

使いこなしブック				
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L>	1108000201522	1108000201528	
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R>	1108000201523	1108000201529	
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L>	1108000201524	1108000201530	
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R>	1108000201525	1108000201531	
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L>	1108000201526	1108000201532	
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R>	1108000201527	1108000201533	
				01

カンタン！使いこなしブック

ダッチオーブン

JS0012-071(00)
WH-05 ©
DP000005291690

使いかた

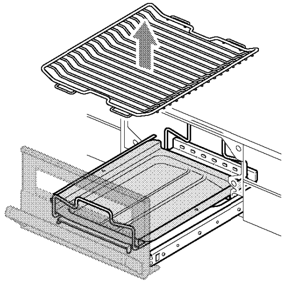
グリルの使用方法については、機器付属の取扱説明書をよく読んでください。

●お願い●

以下のものが、揃っているかご確認ください。

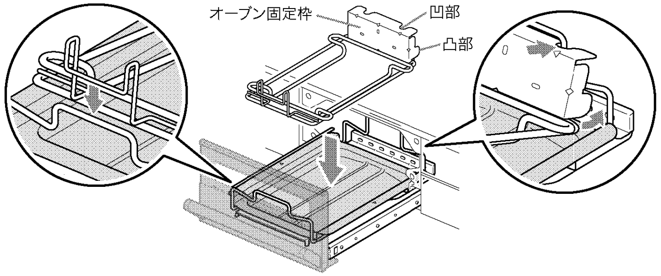
ダッチオーブンの取り付け

1. グリルとびらをいっぱいに引き出し、グリル焼網をはずします。



2. オーブン固定枠をグリル皿の上に取り付けます。

オーブン固定枠の凹部と凸部をグリル皿受け後部のフレームに差し込み、グリル皿受け前部のフレームにオーブン固定枠のフック部をかけます。



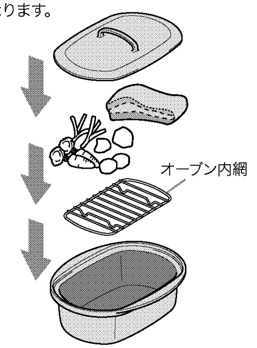
①

3. ダッチオーブンにオーブン内網を入れ、調理物を入れふたをします。

（オーブン内網は、料理によって使用しない場合があります。肉など脂がたくさん出る場合に使用します。）

●お願い●

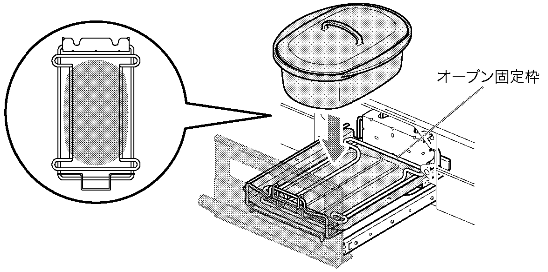
オーブンシートを使用する場合は、ダッチオーブンからはみ出さないようにしてください。
ダッチオーブンに入れる食材は、レシピの分量を目安にしてください。入れ過ぎると焦げや焼きむらの原因になります。



4. ダッチオーブンをグリルに置きます。

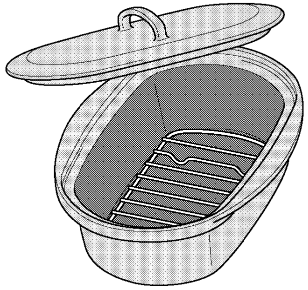
●お願い●

ダッチオーブンは重たいので持ち運びに注意してください。



②

ご使用・お手入れの注意点〔ダッチオーブン〕



消火直後、ダッチオーブンは非常に高温になっているのでご注意ください

●消火後すぐに、ふたを開けると、湯気で火傷をするおそれがありますのでご注意ください。
●ダッチオーブンは重いので、持ち運びに十分注意してください。
●ダッチオーブンを使用する場合は、付属のオーブン固定枠を必ず使用してください。オーブン固定枠を使用しないと途中消火したり、燃焼不良の原因になります。
●調理終了後、ダッチオーブンはたいへん熱くなっています。ダッチオーブンを持ち運ぶ場合は付属のミトンをご使用になり注意してお持ちください。
●オーブン調理後、ダッチオーブンを食卓にのせる場合は、必ずなべ敷きを使用してください。
●ダッチオーブンは空焼きしないでください。
※ダッチオーブンを入れないで、ダッチオーブンモードのオーブンやケーキ／パンを使用しないでください。発火の原因となります。

ダッチオーブンはホーロー加工されているのでシーズニングは不要です

シーズニング：使用前後に油を塗ったり、焼きを入れたりすること。

〔ダッチオーブンのお手入れ〕

●ダッチオーブンが十分冷えてから、お手入れしてください。
●台所用中性洗剤を含ませたスポンジでよく洗ってください。
●水洗いした後、乾いた布で水気を十分ふき取ってください。
●万一赤さびが発生した場合は、さびをよく洗い流し、水気を十分ふき取った後、さびが発生した部分に少量の食用油を塗っておきます。
※スチールたわしはホーロー表面に細かな傷が付き、汚れがこびりつきやすくなるため使わないでください。
※使い終わってすぐに水をかけると、ホーロー加工がはがれることがあります。急速に冷やさないでください。

このビルトインコンロの安全機能について

●グリル過熱防止センサー
グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。
連続で長時間使用した場合や、ダッチオーブンモードのオーブンやケーキ／パンでオーブン固定枠を取り付けていない場合、安全の為、自動消火することがあります。

この「カンタン！使いこなしブック」は基本的な使用方法を記載しています。
注意事項や詳細の操作方法などは取扱説明書を必ずご覧ください。

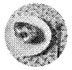
使いこなしブック
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 11080201522 11080201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 11080201523 11080201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 11080201524 11080201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 11080201525 11080201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 11080201526 11080201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 11080201527 11080201533
01

RECIPE

ダッチオーブンモードの
オーブンを使った
レシピはこのマーク→ D

ダッチオーブンモードの
ケーキ／パンを使った
レシピはこのマーク→ C

D ●オーブン●

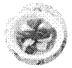
チキンロール …… P 7

かぼちゃのシチュー …… P 8

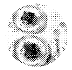
豚肉のハーブ焼き（ローストポーク） …… P 9

ラザニア …… P10

鮮魚のアクアパッツア …… P11

ミートローフ …… P12

若どりのオーブン焼き …… P13

ポトフ …… P14

スコーン …… P15

フルーツケーキ …… P16

C ●ケーキ／パン●

ダッチオーブンブレッド …… P17

ピザ風モーニングブレッド …… P18

スポンジケーキ …… P19

ガトーショコラ …… P20

○記載の時間は目安です。材料の量や好みにより調節してください。
○オーブンシートを使用する場合は、ダッチオーブンからはみ出さないようにしてください。

D

オーブン ▶ 加熱 20分 + 余熱 20分

チキンロール

●材料（ダッチオーブン1台分）

とりもも肉	2枚（1枚250g）
ハーブソルト（または塩）	適量
こしょう	適量
にんじん	1/2本
いんげん	6本
プロセスチーズ	50g

●作り方

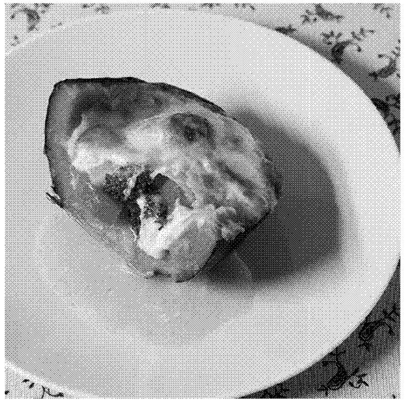
1. とりもも肉は切り込みを入れて厚さを均一にし、ハーブソルト、こしょうで下味をつける。
2. にんじんは1cm角でとり肉の長さに切り、いんげんは筋を取り、それぞれ下茹でする。
3. プロセスチーズもにんじんと同様に切る。
4. とり肉の皮を下にして広げ、茹でた野菜、チーズをのせて巻き込み、巻き終わりを下にする。
5. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、オーブン内網を入れ、4をのせる。
   ふたをしグリルに入れる。
6. 「オーブン」を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で20分休ませる（余熱）。

★お好みでレモンを絞ってもよいでしょう。

D

オーブン ▶ 加熱 20分 + 余熱 20分

かぼちゃのシチュー



●材料（ダッチオーブン1台分）

かぼちゃ	1/2個
クリームシチュー（市販品または余ったもの）	適量
とろけるチーズ	50g

●作り方

1. ダッチオーブンにオーブンシートを敷く。
   かぼちゃはダッチオーブンに入る高さに切り、種を取る。
   （かぼちゃが安定しない場合は底を少し切ります。）
   ダッチオーブンに切り口を上にして入れ、種を取り除いたところにシチューを入れる。
   上にチーズをのせ、ふたをしグリルに入れる。
2. 「オーブン」を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で20分休ませる（余熱）。

★かぼちゃの大きさによって加熱時間が異なる場合があります。
竹串で仕上がりを確認し、必要に応じて加熱時間を追加してください。
かぼちゃの厚さ3㎝程度ではタイマー30分が目安です。

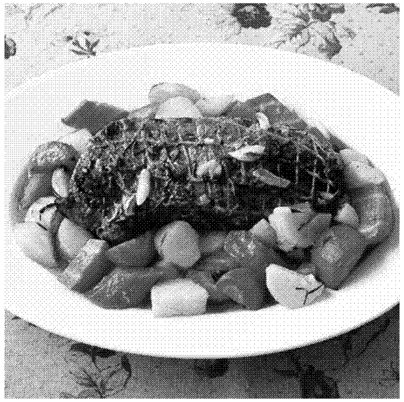
★シチューを多めに入れたい場合は、かぼちゃの実を削ってください。

★クリームシチューは市販品（チルド）や余ったシチューなどを使うと手軽です。
冷蔵庫に入っていたものはあたため直してからお使いください。

D

オーブン ▶ 加熱 25分 + 余熱 20分

豚肉のハーブ焼き（ローストポーク）



●材料（ダッチオーブン1台分）

豚肩ロース肉（ブロック）	400g
ハーブソルト（または塩）	小さじ1強
こしょう	適量
にんにく（薄切り）	1片
サラダ油	大さじ1
じゃがいも	2個
にんじん	1本
ローズマリー	適量
（タイム・セージなどもあれば）	

●作り方

1. 豚肉にハーブソルト、こしょう、にんにくをすり込む。
   じゃがいもは皮をむいて4等分にし、にんじんは乱切りにする。
2. フライパンを熱しサラダ油大さじ1を入れて、1の肉の全面に焦げ目を付ける。
3. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、オーブン内網を入れ肉を中心に置く。
   1のじゃがいもとにんじんを肉の周りに入れてローズマリーをのせ、ふたをしグリルに入れる。
4. 「オーブン」を選択し、タイマーを25分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で20分休ませる（余熱）。

★肉の形により加熱時間は少し変わります。
　正方形では25分、長方形では20分が目安です。
★肉の形を整えるため、たこ糸を巻いてもよいでしょう。

D

ふたを取り
オーブン ▶ 加熱 15分 + 加熱 約3分

ラザニア

●材料（ダッチオーブン1台分）

ラザニア（乾麺）	80g
ホワイトソース（缶詰）	1缶（約290g）
ミートソース（缶詰）	1缶（約290g）
じゃがいも	2個
なす	2個
ほうれん草	1把
オリーブ油	大さじ2〜4
塩・こしょう	適量
ピザ用チーズ	100g
パセリ（きざむ）	適量

●作り方

1. じゃがいもは皮をむき5mmの厚さに切る。
   なすはへたを取り5mmの厚さでななめ切りにする。ほうれん草は5cmの長さに切る。
2. フライパンにオリーブ油を入れて1の野菜を別々に炒め、塩、こしょうで下味をつける。
3. ラザニアは指定通りに茹でる。
4. ダッチオーブンにラザニア、ミートソース、ホワイトソース、じゃがいも、なす、ほうれん草を
   2回くり返して重ね、更にラザニア、ミートソース、ホワイトソースをのせる。
5. 最後にチーズをのせ、ふたをしグリルに入れる。
6. 「オーブン」を選択し、タイマーを15分に設定する。グリルを点火する。
   消火後、焼き色をつけるためダッチオーブンのふたを取り、グリルで約3分加熱する。
   出来上がったらパセリをふりかける。

★便利な市販のラザニアセットもあります。この場合はラザニアを湯に入れて柔らかくします。

D

オーブン ▶ 加熱 15分 + 余熱 10分

鮮魚のアクアパッツア

●材料(ダッチオーブン1台分)

たい(又は白身魚)	丸1尾
にんにく(みじん切り)	1片
オリーブ油	大さじ1
あさり	200g
プチトマト	8個
ブラックオリーブ	8個
アンチョビフィレ	2枚
白ワイン	100ml
水	100ml
パセリ(きざむ)	適量

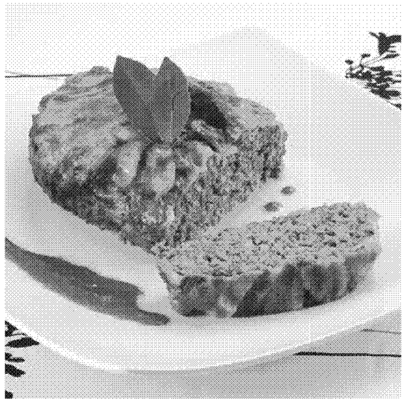
●作り方

1. たいはうろこを取り、内臓を取ってきれいに洗い、縦に3本ほど切り込みを入れておく。
2. ダッチオーブンをコンロで火にかけ、オリーブ油でにんにくを炒める。
3. 2にたいを入れ、残りの材料を加え、ふたをしグリルに入れる。
4. 「オーブン」を選択し、タイマーを15分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で10分休ませる(余熱)。
   出来上がったらパセリをふりかける。

D

オーブン ▶ 加熱 20分 + 余熱 20分

ミートローフ



●材料(ダッチオーブン1台分)

ひき肉(豚と牛の合びき)	500g
たまねぎ(みじん切り)	1/2個
しめじ(大きめみじん切り)	100g
パン粉(乾燥)	3/4カップ
牛乳	大さじ4
卵	1個
塩	小さじ1/2
黒こしょう	適量
ナツメグ	小さじ1/2〜1
サラダ油	適量
ローリエ	2枚
・ソース	
焼き汁	大さじ2
トマトケチャップ	大さじ3
ウスターソース	小さじ1
バター	大さじ1/2

●作り方

1. ひき肉に全ての材料を加え、粘りがでるまでよく混ぜ合わせる。
2. 手にサラダ油を付け、1を丸く整える。
3. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、オーブン内網を入れ、2をのせる。
   網の大きさまで表面を平らに広げ、中央を1cm程度くぼませる。
   ローリエをのせ、ふたをしグリルに入れる。
4. 「オーブン」を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で20分休ませる(余熱)。
5. なべに焼き汁を入れ、トマトケチャップ、ウスターソース、バターを加えて煮詰め、
   ソースを作り、ミートローフにかける。

★お好みで、表面をしゃぶしゃぶ用の豚肉で覆ってもおいしくいただけます。
加熱時間は長めに設定してください。
豚肉7枚程度ではタイマー25分が目安です。

D

オーブン ▶ 加熱 20分 + 余熱 20分

若どりのオーブン焼き

●材料(ダッチオーブン1台分)

とりもも肉	2枚(1枚250g)
じゃがいも	2個
たまねぎ	1個
ベーコン	50g
にんにく	5片
タイム(葉のみ)	大さじ1
オリーブ油	大さじ3
塩	小さじ2
こしょう	適量

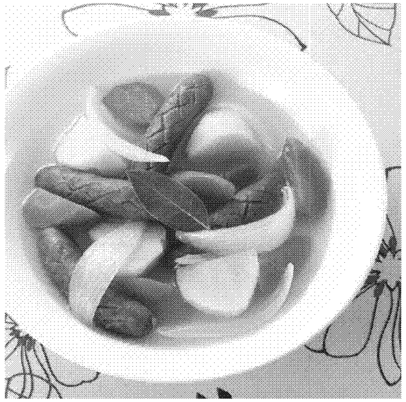
●作り方

1. とりもも肉は切り込みを入れて厚さを均一にし、つぶしたにんにく1片、塩小さじ1、タイム大さじ1/2、オリーブ油大さじ1、こしょう適量をよくすり込み、1時間ほど置く。
2. 1を丸めるようにして形を整え、たこ糸をかけ、フライパンで表面を軽く焼き固める。
3. 皮をむいて4等分にしたじゃがいも、薄切りにしたたまねぎとベーコン、タイム大さじ1/2、残りのにんにく、塩小さじ1、こしょう適量、オリーブ油大さじ2をボールでよく混ぜる。
4. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、2のとり肉を中心に置く。
   3をとり肉の周りに入れ、ふたをしグリルに入れる。
   (全体に均一に火が通るように、なべの縁ギリギリまで材料を入れないのがポイント。)
5. 「オーブン」を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で20分休ませる(余熱)。

D

オーブン ▶ 加熱 25分 + 余熱 20分

ポトフ



●材料(ダッチオーブン1台分)

じゃがいも(男爵)	中2個
たまねぎ	1個
にんじん	小1本
あらびきウィンナー	8本
固形ブイヨン	2個
水	600ml
ローリエ	1枚

●作り方

1. じゃがいもは皮をむき、4等分に切る。たまねぎはくし形に切り、にんじんはひと口大の乱切りにする。ウィンナーは切り込みを入れる。
2. ダッチオーブンにすべての材料を入れ、ふたをしグリルに入れる。
3. 「オーブン」を選択し、タイマーを25分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で20分休ませる(余熱)。

使いこなしブック
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533
01

スコーン

オーブン ▶ 加熱 15分 ＋ 余熱 15分

●材料（6個分）

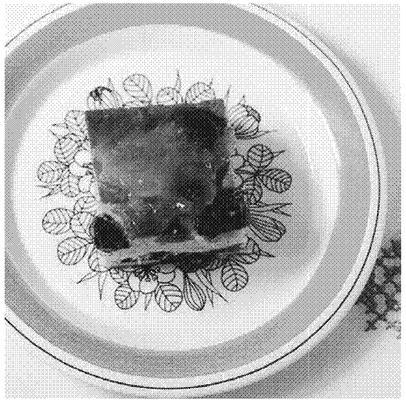
A	薄力粉	125g	
A	ベーキングパウダー	小さじ1	
A	砂糖	20g	
A	塩	少々	
	バター（食塩不使用）	35g	
	卵	1/2個	あわせて60gくらい
	牛乳	35ml	あわせて60gくらい

●作り方

1. ボールにAを合わせてふるい入れる。
2. 冷蔵庫から出したての冷たいバターを1㎝角に切り、1のボールに入れる。指先で押しつぶしながら粉と混ぜ合わせ、両手ですり合わせるようにしてぽろぽろの状態にする。
3. 卵と牛乳を合わせておき、2の中に入れてひとかたまりにし、混ぜすぎないようにする。生地をラップで包み、冷蔵庫で1時間くらい休ませる。
4. 3の生地は6等分にして、1個の大きさが高さ3cm直径3.5～4cmの円筒にする。
5. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、4をすき間をあけて並べ ふたをしグリルに入れる。
6. 「オーブン」を選択し、タイマーを15分に設定する。グリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で15分休ませる（余熱）。

フルーツケーキ

オーブン ▶ 加熱 15分 ＋ 余熱 20分



●材料（ダッチオーブン1台分）

バター（食塩不使用）	100g
砂糖	100g
卵（Mサイズ）	2個
薄力粉	100g
プルーン（ドライ・種なし）	5個
干しいちじく	5個
バナナ	1本

●作り方

1. バターは室温にもどす。ダッチオーブンの内側の側面にアルミホイルをあて、その上から全体にオーブンシートを敷き込んでおく。
2. プルーンは4等分、いちじくは2等分、バナナは5㎜の輪切りにする。フルーツの1/3は飾り用に取っておく。
3. ボールにバターを入れてクリーム状にし、砂糖を2～3回に分けて加えよく混ぜる。
4. 卵をときほぐし、3に5～6回に分けて加えさらによく混ぜる。
5. 4にふるった薄力粉を入れて切るように混ぜる。
6. 5にフルーツを入れて軽く混ぜ、ダッチオーブンに流し込んで平らにする。飾り用のフルーツをのせ、ふたをしグリルに入れる。
7. 「オーブン」を選択し、タイマーを15分に設定する。グリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で20分休ませる（余熱）。
8. ダッチオーブンから取り出し冷ます。

★お好みで、ラム酒でのばしたアプリコットジャムを熱いうちにぬってもよいでしょう。

C

ケーキ／パン　強め ▶ 加熱 17分 + 余熱 5分

ダッチオーブンブレッド

●材料（ダッチオーブン1台分）

強力粉	200g
砂糖	20g
スキムミルク	6～8g
塩	4g
インスタントドライイースト	4g
ぬるま湯（約36℃）	120～130g
バター（食塩不使用）	24～30g

●作り方

1.ボールに強力粉、イースト、砂糖、スキムミルク、塩を入れ、ぬるま湯をイーストめがけてそそぎ、手でこねる。
2.粉っぽさがなくなり、生地がひとかたまりになったらバターを加えてこねる。
台に出してさらに表面がきれいになるまでよくこね、形を丸く整える。
3.バター（分量外）を薄くぬったボールに生地を入れてラップをかけ、約2倍になるまで発酵させる。（50分程度）
4.打ち粉をした台に出し、手の平でたたいてガス抜きをする。
5.生地をスケッパーか包丁で6等分にして丸める。かたく絞った濡れ布巾をかけて、ベンチタイムをとる。（15分程度）
6.手のひらでガス抜きをし、形を整え、オーブンシートを敷いたダッチオーブンに入れる。かたく絞った濡れ布巾をかけて、ダッチオーブンの6分目の高さになるまで発酵させる。（30分程度）
（生地を発酵させすぎると、焦げやすくなります。）
7.布巾を取り、ふたをしグリルに入れる。「ケーキ／パン」の「強め」を選択し、
タイマーを17分に設定する。グリルを点火する。
8.消火後はそのままグリルの中で5分休ませる（余熱）。
ダッチオーブンからすぐにパンを取り出し、網にのせ冷ます。

★発酵させる時間は、冬季は少し長くなります。生地の発酵具合に合わせて時間を加減してください。
★パンこね機等を使用すると簡単に生地ができます。全ての材料を入れてこねます。

C

ケーキ／パン　強め ▶ 加熱 25分 + 余熱 10分

ピザ風 モーニングブレッド

●材料（ダッチオーブン1台分）

・生地

薄力粉	130g
ベーキングパウダー	小さじ1 1/2
バター	40g
塩	小さじ1/2
卵（Mサイズ）	1個
牛乳	大さじ4

・具

グリンピース（冷凍）	30g
ハム	2枚
赤パプリカ	1/2個
プロセスチーズ	3～4切れ（約30g）
粒コーン（缶）	大さじ3（約50g）

●作り方

1.バターは室温にもどす。ダッチオーブンにオーブンシートを敷き込んでおく。
2.グリンピースはさっと湯に通す。ハムは1cm角に切る。
赤パプリカとチーズは、小さめの角切りにする。
3.ボールに1のバターと塩を入れて、クリーム状になるまで練る。
4.卵を溶きほぐし、3のボールに少しずつ加えて混ぜ合わせる。
5.薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら4のボールに加えてさっくりと混ぜ、
牛乳と2の材料、粒コーンを加え、さっくりと混ぜ合わせる。
6.ダッチオーブンに5の生地を流し入れ、ふたをしグリルに入れる。
7.「ケーキ／パン」の「強め」を選択し、タイマーを25分に設定する。グリルを点火する。
消火後はそのままグリルの中で10分休ませる（余熱）。
ダッチオーブンから取り出し冷ます。

調理／武藏裕子　撮影／貝塚隆　スタイリング／黒木優子

ケーキ／パン　標準 ▶ 加熱 15分 ＋ 余熱 7分

スポンジケーキ

●材料(ダッチオーブン1台分)

卵(Mサイズ)	3個
砂糖	90g
薄力粉	90g
バニラエッセンス	適量

・飾り用

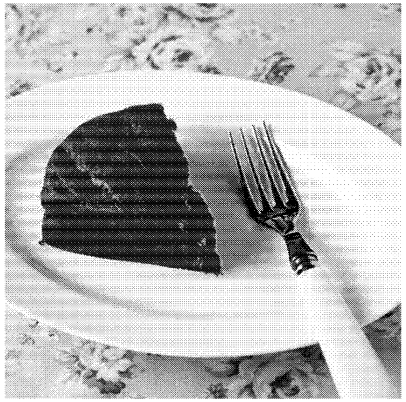
A	生クリーム	200ml
A	砂糖	15g
	ブルーベリー	適量
	ラズベリー	適量
	ミント	適量

●作り方

1. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き込んでおく。
2. 卵は卵黄と卵白に分け、ボールにそれぞれ砂糖を分量の半量ずつと
   バニラエッセンスを加え泡立てる。
   卵黄は白っぽくなるまで、卵白はツノが立つまで泡立てる。
3. 2を合わせ、ふるった薄力粉を加えて粘りがでないようにさっくりと混ぜる。
4. ダッチオーブンに3を流し入れ、ふたをしグリルに入れる。
5. 「ケーキ／パン」の「標準」を選択し、タイマーを15分に設定する。グリルを点火する。
6. 消火後はそのままグリルの中で7分休ませる(余熱)。
   ダッチオーブンから取り出し、オーブンシートをはがし網にのせ冷ます。
7. 生地が冷めたら、Aを合わせてホイップクリームを作り、
   ブルーベリー、ラズベリー、ミントとともにデコレーションする。

ケーキ／パン　弱め ▶ 加熱 20分 ＋ 余熱 10分

ガトーショコラ



●材料(ダッチオーブン1台分)

	バター(食塩不使用)	60g
	スイートチョコレート	80g
	卵黄(Mサイズ)	3個分
	砂糖	45g
	生クリーム	50ml
A	ココア	50g
A	薄力粉	20g
	卵白(Mサイズ)	3個分
	砂糖	45g

●作り方

1. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き込んでおく。
2. チョコレートは細かく刻み、ボールにバターと共に入れ、湯煎にかけて溶かす。
3. 卵黄に砂糖を加え、白っぽくなるまで混ぜて2を加える。
4. 3に生クリームを加えて混ぜ、合わせてふるったAを加える。
5. 卵白に砂糖を2回に分けて加え、6〜7分立てにしてメレンゲを作り、4と合わせる。
6. ダッチオーブンに生地を流し込み、ふたをしグリルに入れる。
7. 「ケーキ／パン」の「弱め」を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
8. 消火後はそのままグリルの中で10分休ませる(余熱)。
   ダッチオーブンから取り出し冷ます。

★お好みで粉糖をふりかけたり、生クリームを添えてもよいでしょう。

こんな楽しみ方も…

ダッチオーブンモードの「オーブン」を利用すれば、素材のおいしさを楽しめます。

材料	分量	加熱時間（オーブン）	余熱時間
じゃがいも	丸ごと3個（1個約100g）	20分	20分
にんじん	丸ごと3本（1個約100g）	20分	20分
たまねぎ	丸ごと2個（1個約200g）	30分	30分
さつまいも	丸ごと1本（1個約250g）	20分	20分

○ダッチオーブンにオーブンシートを敷いて食材を丸ごと入れ、ふたをしグリルに入れます。「オーブン」を選択し、タイマーを設定して点火します。
消火後はそのままグリルで休ませます（余熱）。

使いこなしブック
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533
01

炊飯専用土鍋 取扱説明書		
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L>	110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R>	110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L>	110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R>	110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L>	RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L>	110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R>	RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R>	110800201527 110800201533

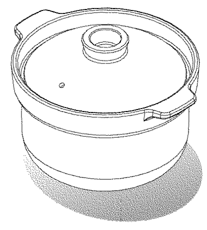
01

かまどさん 自動炊き

炊飯専用土鍋

RTR-20IGA

取扱説明書



もくじ

「かまどさん 自動炊き」の特長 …… 1
各部のなまえ …… 1
安全上のご注意 …… 2
ご使用の前に …… 3
炊飯のしかた …… 3・4
お手入れのしかた …… 5
料理例 …… 6

よく読んで
安全に正しく
お使いください。

このたびは「かまどさん 自動炊き」をお買い上げいただきましてありがとうございます。

- **この製品は「専用土鍋モード」、または「土鍋モード」がある、リンナイの家庭用ガスコンロで使用する炊飯専用土鍋です。**使用する商品に付属の取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
- ご使用前には必ずこの取扱説明書をよくお読みいただいてからご使用ください。
- 業務用としては使用できません。
- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合は使用しないで、お近くのリンナイの支社・支店・営業所・出張所へご連絡ください。

Rinnai

71WAR2-33AX01(00)
0810

「かまどさん 自動炊き」の特長

1. なべ底中央に特殊加工を行い、温度センサーを利用して自動炊飯ができるようになりました。

2. 五徳の形状に合わせたなべ底形状とすることで、コンロ上に安定して置けるようにしました。

3. 土鍋炊飯の特長である「おこげ」が程よい状態で炊き上がります。「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を搭載したコンロでは、お好みにより5段階でのこげめ調節が可能です。（詳しくは機器本体の取扱説明書を参照してください）

4. 多孔質の粗土と遠赤外線効果の高い釉薬（ゆうやく）を使用していますので、ガス火の良さを十分に発揮しお米の芯まで熱が通り、ふっくらとしたご飯が炊き上がります。

5. 土鍋本体に熱を蓄えてから穏やかに伝え、火を切った後も沸騰しながら余熱でじっくりむらします。保温性も抜群です。

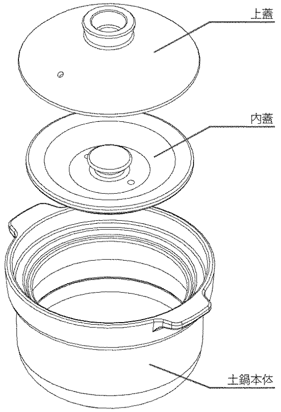
6. 二重蓋なので吹きこぼれも防ぎます。

7. 多孔質の粗土を使用していますので、木のおひつと同じように呼吸をし、ご飯がべとつかず冷めてもおいしく召し上がれます。

8. 0.18～0.45リットル（1～2.5合）までの白米の炊飯が可能です。

<品質表示>●材料の種類／土鍋本体・内蓋・上蓋：陶器
感熱用カーボン：等方性黒鉛
接着剤：シリコン系接着剤
●寸法／20cm　●重量／2.6kg

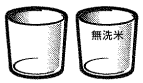
各部のなまえ



付属品

取扱説明書（レシピブック兼用）1冊

鍋敷き 1個



計量カップ 2個

安全上のご注意

⚠警告

■空だきはしない
空だきは絶対にしないでください。空だきは火災や本製品の破損の原因となります。

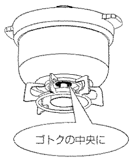
■火をつけたままその場を離れない
離れる時は必ず火を止めてください。火災の原因となります。

■炊飯以外で使用しない
天ぷらなどの油調理に使用しないでください。火災の原因になります。

⚠注意

■調理中及び調理直後は、「かまどさん 自動炊き」は熱くなっています。なべつかみやミトンを使い、やけどに注意して取り扱ってください。特に幼いお子様などが手に触れることのないようご注意ください。調理後も完全に冷めるまでは紙等の燃えやすいものの上には置かないでください。

■「かまどさん 自動炊き」はゴトクの中央にのせ安定させてご使用ください。不安定な状態で使用しますと、うまく炊けなかったり、ひっくり返ってやけどの原因になったりします。



■ストーブや他のコンロの上では絶対に使用しないでください。「かまどさん 自動炊き」の転倒や破損、異常加熱によるやけどの原因となります。また、オーブン・電子レンジでも使用しないでください。オーブン・電子レンジの故障や火災、「かまどさん 自動炊き」の破損の原因となります。

■「かまどさん 自動炊き」の中にコップや茶碗を入れないでください。欠け、割れの原因になります。

■「かまどさん 自動炊き」を落としたり、硬いものにぶつけるなどの衝撃を与えたりしないでください。破損や欠けでケガの原因となります。ぬれているときは特にもろくなりますのでご注意ください。

■流し台やテーブルの上に、じかに「かまどさん 自動炊き」を置かないでください。キズがついたり調理直後ではコゲあとが付いたりする原因になります。

■上蓋の蒸気穴の向きに気をつけてください。手前やなべ取手側に向けますとやけどの原因となります。

■土鍋本体、内蓋、上蓋は熱いうちに急に水につけたりして冷やさないでください。破損の原因となります。また内蓋、上蓋は直接火にかけないでください。

■万一ヒビ割れが生じた場合は加熱中に割れることがありますので、絶対に使用しないでください。

■炭を入れて七輪のような使い方はしないでください。破損の原因となります。また、思わぬ事故やケガの原因になります。

■なべ底の感熱部（黒い部分）を無理にはずそうとしたり、接着部を削ったりしないでください。なべ底と感熱部との間はシリコーン樹脂で接着しています。この部分は他の部分よりもやわらかいので、先端の細いものなどで削ったりしないでください。水もれの原因となることがあります。

ご使用の前に

ご購入後初めて使用される前におかゆを炊いて「目止め」をしてください。

目止めをする

①土鍋の水位線まで水を入れ（約 650mℓ）、茶碗 1/3 くらい（約 50g）の「残りごはん」を一緒に入れてください。
②土鍋を小バーナーにセットします。
③上蓋だけを載せ、火力最大で 30 分間加熱してください。
※タイマーをセットしておくと便利です。また、内蓋は載せないでください。
※小バーナー以外のバーナーでは行わないでください。破損の原因となります。
※加熱中に吹きこぼれそうになった場合は、火力を弱めてください。
④火を切ってから、おかゆを入れたまま約 6 時間放置してください。
⑤土鍋をきれいに洗った後、しっかり水を切り、一晩乾燥させてからご使用ください。

なぜ「目止め」をするの？
土鍋は土からできています。そのまま使用すると膨張、収縮を繰り返すことにより、水漏れやヒビ割れの原因となります。それを防ぐため、おかゆのでんぷん質を利用して目止めします。

残りご飯でないとダメなの？
「かまどさん 自動炊き」は熱を穏やかに伝えるために粗土を使用しています。したがって最初から濃いでんぷん質で目止めをする必要があります。一般に使われる米のとぎ汁では濃度が低く、またお米の状態から炊くと時間がかかりすぎ水が土鍋に浸透してしまうため、「残りごはん」を使った目止めをお願いします。

※土鍋本体には、遠赤外線効果の高い釉薬を使用しており、土鍋の内側には特有の色むらがありますが性能上問題ありません。

炊飯のしかた

お米の準備

①お米をはかる。
180mℓ 用計量カップを使うと、1 カップで米 1 合になります。
無洗米の場合は、無洗米計量カップを使用してください。
※土鍋は浸透性があるので長時間水を入れておくことに向きません。
おいしくごはんを炊くために「かまどさん 自動炊き」とは別の器（ボウルなど）のご使用をおすすめします。

②たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
③「かき混ぜ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。
無洗米の場合は、1、2 度すすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、炊飯不良の原因となります。

お米を水に浸す

右の表を目安にお米を水に浸してください。
※洗米が不十分だったり、割れ米やヒビの入ったお米が混じったりした場合、風味を損ね、炊きむら、着色の原因になります。
※一度水に浸したお米は、砕けやすくなりますのでご注意ください。

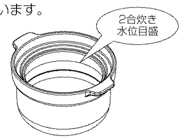
お米の種類とモード		お米を水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
炊飯	白　米	30 分以上	60 分以上
	無洗米	30 分以上	60 分以上
	胚芽精米	60 分以上	90 分以上
	輸入米	60 分以上	90 分以上
	古　米	60 分以上	90 分以上

炊飯のしかた

水加減

180mℓ 用計量カップを使うと、1 カップで水 180mℓ になります。
「かまどさん 自動炊き」本体の内側には、2 合炊きのときの水位目盛がついています。

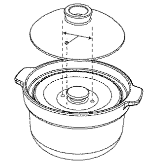
米の量			水量
容量	重量	合数	
180mℓ	150g	1合	270mℓ
270mℓ	225g	1.5合	350mℓ
360mℓ	300g	2合	455mℓ
450mℓ	375g	2.5合	555mℓ



※水加減は目安です。新米・古米、かため、やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。
※無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。また、無洗米計量カップで計量していない場合は、水の量を３%ほど多くしてください。

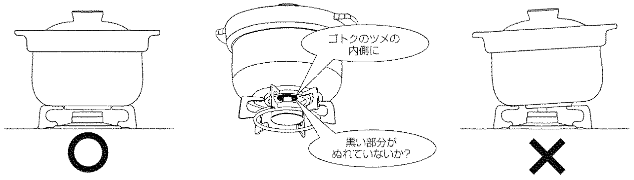
内蓋と上蓋

内蓋と上蓋の穴の位置は図の通り直角になるようにセットしてください。
そうすることによって、ほどよい気密性を保ちます。



なべを置く

「専用土鍋モード」または「土鍋モード」のあるコンロを使用します。
なべ底外側の感熱部（黒い部分）がぬれていないことを確認してください。
なべ底の凸部がゴトクのツメの内側に納まるようにセットしてください。



炊飯する

①コンロ操作部の炊飯スイッチを押し「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を選択する。
②点火操作をする。
③火力を自動調節し炊飯します。炊き上がると自動消火し、約 15 分間のむらしタイマーがスタートします。
炊飯中およびむらし中はふたをあけないでください。
④むらしタイマーが終了するとブザーが鳴ってお知らせします。
※なべの中に長時間、料理を保存しないでください。

- 「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を搭載した機種では、5 段階のこげめ調節が可能です。詳しくは機器本体の取扱説明書をご覧ください。
- 炊き込みごはんの場合は、専用レシピやレトルトパックの分量を目安に水の量を調整してください。わからないときは具の重量と同じ程度を目安に水を足してください。

炊飯専用土鍋
取扱説明書
RN-BP3BR-X7DSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6DSL<RHB31W10GR-L> 110800201522 110800201528
RN-BP3BR-X7DSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6DSR<RHB31W10GR-R> 110800201523 110800201529
RN-BP3BR-X7SSL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-X6SSL<RHB31W10GR-L> 110800201524 110800201530
RN-BP3BR-X7SSR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-X6SSR<RHB31W10GR-R> 110800201525 110800201531
RN-BP3BR-G7BBL<RHB71W10GR-L> RN-BP3BR-G6BBL<RHB31W10GR-L> 110800201526 110800201532
RN-BP3BR-G7BBR<RHB71W10GR-R> RN-BP3BR-G6BBR<RHB31W10GR-R> 110800201527 110800201533
01

お手入れのしかた

1 ご使用後のお手入れ

スポンジを使ってぬるま湯で手早く洗ってください。クレンザーや金属たわしは使用しないでください。
洗った後は、しっかり水を切りよく乾燥させてください。

2 こびりつきが取れないとき

ぬるま湯を入れてしばらく置いてから洗ってください。
※むらしの時間が短いとこびりつきが多くなります。

3 ごはんが茶色っぽく炊けるとき

「かまどさん 自動炊き」に少しずつ入り込んだ、お米のでんぷん質やこげが炭化し目詰まりをしているため、茶色く出てきたものと思われますので、食べても問題ありません。
対処法として
1）土鍋本体を逆さまにして一昼夜、乾燥させてください。
2）水を7分目くらい入れて（あれば重曹を少々入れてください）沸騰させてください。
3）沸騰してから中火で15分くらい煮沸してください。
4）お湯を取り除き（熱いので気をつけて）半日くらい乾燥させたあと、再度目止め（☞3ページ）をしてください。

4「かまどさん 自動炊き」にヒビが入ったとき

「かまどさん 自動炊き」を火にかけ、膨張、収縮を繰り返すことによってヒビが入ることがあります。それは割れたということではなく、土を原料とした土鍋の性質です。
ヒビによって水もれする場合は、再度目止め（☞3ページ）をしてください。

5「かまどさん 自動炊き」にカビが生じたとき

「かまどさん 自動炊き」に7分目くらいの水と、酢を大さじ2杯〜3杯入れ10分くらい煮沸してください。
※カビの跡は残ることがありますが、カビ自体は死滅しています。

料理例

梅干の炊き込みご飯

材 料

米……………………………… 2合
梅干 ………………………… 3〜4個
青ジソ ……………………… 5〜6枚
昆布 ………………………… 5cm角

作り方

❶お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線まで水を入れ、お米を浸漬（P.3お米を水に浸す）する。
❷梅干を適当にほぐし果肉と種、昆布も一緒にお米の上に乗せる、中蓋と上蓋をセットする。
❸「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
❹炊き上がれば、青ジソの千切りを入れよくかき混ぜる。
「かまどさん 自動炊き」ならではの１品です、傷みにくくお弁当やおにぎりにぴったりです。

前記の分量に「なめたけビン詰め」「シーチキン」または「さば缶」など100g程度を目途に追加しても上手く炊けます。この場合、水加減は減らしてください。薬味は青ジソ、ねぎ、生姜の千切りなどが良く合います。
（アルミや鉄系鍋では梅干の酸で表面処理を傷める場合があります。必ず「かまどさん 自動炊き」をお使いください。）

シーチキンの炊き込みご飯

材 料

米……………………………… 2合
シーチキン缶詰 …………… 50g×2個
塩 …………………………… 少々
コンソメ …………………… 2個

作り方

❶お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線より控えめで水を入れ、お米を浸漬（P.3お米を水に浸す）する。
❷シーチキンの缶詰をほぐし油汁を取り除き、お米の上に乗せる。コンソメも砕いて入れる。中蓋と上蓋をセットする。
❸「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
❹炊き上がればよくかき混ぜる。

サザエの炊き込みご飯

材 料

米……………………………… 2合
サザエ ……………………… 5〜6個
こんぶ ……………………… 5cm角
酒 …………………………… 大さじ2
薄口しょう油 ……………… 大さじ2
塩 …………………………… 少々

作り方

❶お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線まで水を入れお米を浸漬（P.3お米を水に浸す）する。
❷サザエは殻を金づちで割り、身の部分をぶつ切りにする、（お好みでしっぽの部分は塩ゆでにする、ゆで汁も炊く時使用する場合はその分❶の水を減らす）。
❸サザエの身、昆布も一緒にお米の上に乗せる、酒、薄口醤油、塩を入れ、中蓋と上蓋をセットする。
❹「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
茹でたサザエのしっぽに少し醤油をかけるとお酒の肴になります、又ゆで汁を使うと磯の香りが強くでます。

おかゆ（参考）

材 料

米………………………… 1合（180mℓ）
水 …………………………… 900mℓ
塩 …………………………… 少々
※詳しくは機器本体の取扱説明書をご覧ください。

作り方

❶「かまどさん 自動炊き」に研いだ米と水を入れ30分ほど浸す。
❷「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットする。
❸コンロ操作部の「おかゆモード」を選択し点火する。
※「専用土鍋モード」または「土鍋モード」ではできません。
❹炊き上がると自動消火し、ブザーが鳴ってお知らせします。
❺お好みで塩を加え、かき混ぜる。
※調理中にふたを取ったりしないでください。
※土鍋のため多少出来映えに違いが出ます。水量などで調整してください。